

2.A.d.
14
K APICII COELII

DE

OPSONIIS

ET

CONDIMENTIS,

Sive

Arte Coquinaria,

LIBRI DECEM.

Cum Annotationibus MARTINI LISTER,
è Medicis domesticis serenissimæ Ma-
jestatis Reginæ Annæ.

ET

Notis selectioribus, variisque lectionibus integris,
HUMELBERGII, CASPARI BARTHII,
& VARIORUM.

LONDINI:

Typis Gulielmi Bowyer. MDCCV:

11

*Hujus Libri centum & viginti tantum
Exemplaria impressa sunt impensis in-
frascriptorum.*

THo. Lord A.B. of Canterbury.
Ch. Earl of Sunderland.
J. Earl of Roxborough, Principal Secretary of State
for Scotland.
J. Lord Sommers.
Charles Lord Hallifax.
J. Lord Bishop of Norwich.
Ge. Lord Bishop of Bath and Wells.
Robert Harley Speaker, and Principal Secretary of
State.
Sir Richard Buckley, Baronet.
Sir Christopher Wren.
Tho. Foley, Esq;
Isaac Newton, Esq; President of the Royal Society.
William Gore, Esq;
Francis Ashton, Esq;
Mr. John Flamsteed, Ast. Reg.
John Hutton, }
Tancred Robinson, } M. D. D.
Hans Sloane. }



Lectori S.

HANC editionem *Humelbergii in Apicium Caelium* ideo expediti, ut exemplum vetustissimum rei coquinariæ in plurium manibus esset; cum is liber vix inveniri potuerit, vel in refertissimis bibliothecis: ita ejus distracta & consumpta fuerit omnis impressio: nec mirum, cum jam centum & sexaginta anni ex ultima hac editione fluxerint. Ipsius autem Humelbergii emendationibus fides utique habenda est, cum nulli libri MSS. penes me sint; itaque nemo me criticum agere expectet; ille quidem exemplaris cujusdam vetusti passim meminit, at à quo id habuerit, aut ubi fuerit depositum, omnino fileat.

Sub eodem verò tempore, aut paulo antè, in eadem regione Helveticâ, *Albanus* quidam *Torinus* Apicium quoque Caelium edidit, scilicet Basileæ 1541. ex MS. Monspessulano uno, atque altero Venetiano & MS. & libro ante quinquaginta annos impresso Venetiis, apud Joh. de Cereto de Tridino, scilicet 1504. 4^{to} nempe omnium editionum Apicii Cœlii prima: *Edidi autem*, (hæc sunt Torini verba) *plerisque mendis, nostrâ operâ satis tumultuariâ, nullo sepe suffragante exemplari, sublatis: adeo ut citra offensam, sineque tædio à studiosis omnibus & legi, & maxima ex parte intelligi posset.* En hominem in conjecturis sanè audacissimum! quod ars tamen critica, utpote casta admodum & modesta res, non admittit: profectò in ipso passim textu innumera de suo adjecit, mutavitque, expositionis gratia: quæ tamen distincta oportuit, aliquo saltem artificio, ut genuina à spuriiis dignoscerentur: ita quædam quasi periphrasis esse videtur; sic Apicium in ipso Apicio desideras: hæc

A 2

autem

autem didici maximè ab hoc Humelbergii libro, cum ejus editione comparato; quem is anno proximè sequenti, nempe 1542. Tiguri impressit. Doctus quidem vir & modestus. Nescio, an editionem Torini vidisset, certè de eâ nullam mentionem facit: imo verisimile est, Humelbergii librum fuisse sub prelo eodem fere tempore, quo iste Torini, quamvis non prodiret in lucem, nisi anno sequenti: quæ ratio esse potest, cur Torinum potius reimprimerent Lugdunenses ex nimia festinatione, quàm Humelbergium.

Itaque malè atque ex invidia loquitur Caspar Barthius, cum dixerit, Gabrielem Humelbergium postea mutasse pro libitu editionem Albani Torini. Sed nequeo satis mirari intemperantiam hominis, cum fassus sit, se nunquam vidisse, cum hanc censuram ageret, editionem Humelbergii, nempe in fine notarum ad librum primum, ejus verba sunt hæc. *Plurima notatu digna exstant in his libellis Apicii. Sed cum sciam extare commentaria aliorum, donec illa indepiscar, non progrediar, ne analecta Baptiste Pii, hominis ineptissimi, licet lectionis non pauca, & G. Humelbergii eruditi, sed non nimium continentis viri, converrere videar. His potitus non desistam, quoad Apicium totum recensitum habeam in his commentariis.* Ad lib. 24. c. 18. hæc dicta sunt. At postea verò cum editionem & commentaria G. Humelbergii in Apicium vidisset, justior est de ejus viri meritis, & multo modestior in eum, ut in sequentibus annotationibus ejus, suis quibusque locis dispositis, videbitur, nempe eum multa feliciter ex libris calamo exaratis, & ingenio suo restituisse. Prima autem illa editio Venetiana nuspiam in Anglia, etiam si diligenter quæsitâ, inventa est. Quod doleo, cum eam correxisse videtur Humelbergius; aliter ejus castigationes atque emendationes, si de aliquo MS. libro fuerint institutæ, non benè capio. Nullus tamen dubito, quin istiusmodi editio extiterit, cum ipse Torinus dicit se habuisse ipsum exemplar MS. à quò liber Venetianus impressus fuerit, **ex Transylvania**, à J. Hontero Coronensi: at testatur id
longè

longè depravatus fuisse, quam Megalonenſe five Monſpeſſulanum. Ad hæc, & forma libri Venetiani, ut diximus, & ipſe Typographus, & annus impreſſionis citantur. Aliquam certè editionem, Venetianam primam illam credo, correptiones Humelbergii reſpexiſſe; nam conferenti in plurimis locis patebit, hæc non Torini tantum verba fuiſſe, quæ fuerint emendata, quicquid contra Caſpar Bartheus temerè & ante viſum librum innuerit. Unum autem pro multis exemplum ſummæ modeſtiæ Humelbergii hic ponam, è notis eius ſumptum: Ad verbum *Garum* lib. 7. c. 13. “ Huc-
 “ uſque, inquit, per totum opus ab Apicio noſtro Gai
 “ vocabulum nuſquam uſurpatum eſt ſine adjuncto:
 “ Quare dabitavimus, num potius pro eo ſcribendum
 “ eſſet cœnogarum, quod ipſi in condimentis in frequenti
 “ uſu eſt: *Sed nihil immutare auſi ſumus, ſuſpicionem*
 “ *tamen noſtram non indicare nequivimus.*

Cur autem omnia exemplaria MSS. vicioſiſſima & prodigioſè corrupta fuerint, ratio eſſe poteſt, quod ab literarum ignavis minùſve peritis librariis transcripta fuerint; nempe ad uſum coquinarium, vile officium, & ferè a mancipiis infimis peractum: Deinde, veriſimile eſt, hunc librum, ut infra oſtendetur, in Imperii Romani mediis ferè temporibus, eorumque rebus declinantibus, compositum fuiſſe, & tardius multo transcriptum, ubi ipſæ etiam literæ plurimum ab elegantia veteri deſciverunt, & diverſimodè exarata, maximè à Librariorum tyronibus. Ad hæc, ſeculorum inferiorum eruditos ad calumniam vitandam, ne gulæ aliquatenus inſervire viderentur, hæc monumenta neglexiſſe; maximè cum Seneca aliique Stoici hanc popinæ ſcientiam graviter notâſſent, ad ſummam invidiam Apicii, diſciplinamque ſuam ſeculi infeſtricem vocâſſent. *Contemptiſſimorum vitiorum officinas gulofius condiendi cibos, & luxurioſius ſercula ſtruendi, non ſolum eſſe audivi, ſed ipſe vidi:* Ita Columella. Imò ipſi editores & Torinus & Humelbergius de hac re vehementer ſe excuſarunt; tamen uterque hæc ſcripta ad medicinum vendicârunt. Torinus

his verbis; “ Si vetustior hic auctor, licet parum elegans, integer, & a mendis extaret, haud ambigerem, quin mortalibus cunctis, sed præcipuè medicinæ candidatis, cum ad tutelam sanitatis, cum ad morborum curationem esset idoneus, & cum primis necessarius, quoad *Ἀγασινίων*, quæ potissima ejus artis est portio. *Hymelbergius hoc re identidem*: His libris, inquit ille, publicandis operam locavi, eâ tantum causâ, quod tum rem familiarem & domesticam adjutarem, tum quo nunc sanis, vel astu vel labore fatigatis & lassatis, nunc ægrotantibus & morbo aliquo confectis, viribusque destitutis auxilio essem, & ubi haberent ipsi, quibus amissam, & intermortuam appetentiam excitare & restaurare, & inde vires resumere ac reparare commodius & celerius possent omnes: *Quæ res tota* spectat ad medicinæ partem, quæ *Ἀγασινίων* appellatur, & victu medetur: at in hac *ἡ Ἀγασινίων* parte totus est Apicius noster. Rectè itaque Donatus: *culina Medicinæ famulatrix est.*

Ad Apicium verò nostrum quod spectat, duos fuisse viros ejusdem nominis constat, unum Reipublicæ temporibus; alterum, eumque celeberrimum, sub Tiberio: nam de tertio sub Trajano hæreo, & videtur error fuisse Athenæi; quod pluribus exposui in notis: de posteriore verò M. Apicio testatur Plinius, *eum ad omne luxûs ingenium mirum fuisse*: Cumque Apiciana condimenta omnium sæpius in hoc opere occurrant; ideo forte auctorem nostrum, quisquis ille fuerit, à notissimo omnium gulone librum suum inscripsisse, argumenti causâ. An Libertus quidam Afer è familia cujusdam Apicii inferioris? Huic rei fidem facit stylus: nam liquamen pro Garo centies usurpatum hic legere est: quod in nullo tamen classico auctore, quod scio, occurrit. *Garum quidem piperatum* apud Petronium legimus; *Sociorum garum* apud Senecam & Plinium: at apud Coelium Aurelianum liquamen pro garo vulgo suo Africano dici perhibetur; unde conjicere licet, nostrum quoque Apicium Africanum fuisse. Ad hæc, testatur Athenæus, complura

complura placentarum genera ab Apicio nominata fuisse, suo scilicet tempore : eadem tamen placentæ Apicianæ à Tertulliano, Africæ quoq; indigenâ, rectius condimenta, certè ex stylo nostri auctoris, appellantur ; imò latius quidem patet hoc, quàm illud vocabulum, & totam rem coquinariam sub se comprehendit. Postremò, idem Tertullianus Apologia sua pro Christianis Cap. 3. nostri Apicii meminisse videtur, tanquam Auctoris cujusdam sub nomine ficto ; scilicet à celebri isto primo Apicio Romano concepto.

Verùm de hac re audiendus est doctissimus Casaubonus. Juvenal Satyr. 4.

——— *Multa videmus,
Quæ miser & frugi non fecit Apicius.*

in quem locum vetus quidam Interpres sic notat : *Auctor præcipiendarum canarum, qui scripsit de juscellis : fuit enim gulæ exemplum.* Rectè Casaubonus : *Librorum Apicii Cæli auctor falsò existimatur esse unus ex Apiciis, quorum mentionem facit Athenæus.* At, ut arbitror, potuit esse noster Apicius, de quo iste verus interpres loquitur, non sine ejus errore tamen, cùm falsò attribuerit M. Apicio hunc librum. Titulum autem nihil moror, quippe *de juscellis*, utpote diminutivo condimentorum nomine rei contemptum potius indicat, & istum interpretem valde negligentem fuisse : nempe istiusmodi librum de re coquinaria scriptum quidem fuisse, at nec sibi curæ aut titulum verum libri, aut ejus auctorem certò exhibere ; tantùm Apicium omnibus notissimum gulæ exemplum indicare. Profectò si e primis Apiciis aliquis hunc nostrum librum, aut ali-um de re coquinaria scripsisset, id non latuisset Senecam, Plinium, aut Athenæum ; cùm tamen hic Appii cujusdam grammatici meminerit, qui de Apicii luxu scripserit. Igitur Juvenalis ita exponendus est ; multas jam videmus insanas lautitias, & quas Apicius, ut ut ditissimus, & sui temporis omnium longè maximus

gurgēs, facere non potuit, sed præ his frugi & miser videretur : adeo hīc *facere* non scribere est, sed quæ ex vulgi relatione & famâ fecerit.

At præter Apicianum nomen plurimi alii Romani in his Scriptis occurrunt, quibus variæ condituræ nobilitentur : ut si illud, (de titulo libri loquor) & hæc quoq; nomina ficta esse possint. Primi autem, quorum in hoc libro mentio fit, sunt Ciceroni coætanei ; nimirum Lucretius, Varro, deinde Marius, Flaccus, Celsinus, Fronto, Passenius : qui vero sequuntur, suo quiq; ordine numerantur ; nempe Vitellius, Commodus, Didius Julianus, Varius, omnes Imperatores fuere. Infra Varium verò Heliogabalum nemo. Igitur sub eo tempore, aut paulo post, noster Apicius Cœlius scripsisse censendus est : certè non præteritus esset Apicius noster ab Athenæo, si suo extitisset tempore : vixit autem Athenæus sub M. Antonino Philosopho, quod Galenum & Plutarchum inter eruditos suos convivas adhibuerit & Commodi Imperatoris meminerit. At fieri potest, inquit, cum tot Medici Græci coquinarum, infra nominandi, sibi ad manum essent, cumq; ipse Appion Grammaticus atque Ægyptius, quem sæpius laudat Athenæus, librum privatum de M. Apicii ganea, sive luxu Romanorum scripsisset, noster autem novitius tantum aliquis compilator, Afertq; à se meritò negligendus videretur.

Quod verò post Heliogabalum scripserit, hæc faciunt ; nimirum eum Varium tantum nomine usum fuisse, & non Antonino, cum ejus honesta nomina ex annalibus, Senatûs auctoritate, erasa sint. Ad hæc, *Heliogabalus de piscibus primus fecit Isicia, primus de Ostreis, & Leiostreis, & aliis hujusmodi marinis Conchis & Locustis & Cammaris & Squillis*, teste Lampridio : hæc autem ipsa isicia extant apud Apicium nostrum libro. 2. c. 1. De quibus tamen ex toto filet Athenæus, utpote paulo antiquior Heliogabalo ; strenuo argumento, nostrum Apicium posteriorem fuisse Athenæo.

Varium verò Heliogabalum hanc artem coquinarum, tanquam novum quendam instauratorem, imprimis extulisse, & privatum & Cæsarem, discimus : etenim cum

privatus

privatus esset, se Apicium esse diceret; cum verò Imperator, etiam cœnas Vitellii & Apicii vicit, proponebatq; quasi themata convivis, ut *jura nova* dapibus condiendis invenirent, maximo præmio.

Postremò, quid si dicamus, (quod tamen verissimilimum est) cum liquamen pro garo ex usu populi Romani fuerit, tunc hunc librum scriptum fuisse; idq; contigisse temporibus Valeriani, utpote paucis tantum annis post Heliogabalum, nempe sub medio tertiæ sæculi ab æra Christi. Multoq; itaq; inferius scripsit Apicius noster, quàm visum est Olao Borrichio; Analectis, nempe Hadriani ævo, & stylo.

Cur autem alios Romanos æquè luxuriosos omittat noster Apicius, non video, (in his autem fuere L. Lucullus, Q. Hortensius, L. Philippus, Fabius Gurgès, Metellus Pius, Veditius Pollio, Messalinus Cotta, Laberius & Publius Mimi, Æsopus pater, & Clodius, Tragædi Æsopi filius) nisi in his minimè inesset *ingeniosa aliqua luxuria*. Nam Æsopus pater linguas avium humana vocales lingua cœnavit; filius margaritas: Veditius Pollio ob muranas humana carne pastas: ita Lucullum & Hortensium, viros summis beneficiis populi Romani usos, *Piscinarios* atq; *Tritones piscinarum* appellat Cicero, insigni convitio; cum ad piscinas suas rusticarentur Consulares viri, & de Republica penè actum esset; nempe, (Cic. Paradox.) *barbatulos mullos exceptantes de piscina, & pertractantes, & muranarum copia gloriantes*. Et privatim Hortensium *ligurinum momum* appellare existimatur.

At, inquires, L. Lucullus primum Romanis luxûs dux atq; auctor fuit, teste Athenæo: Imò magnificus fuit in villis & picturis: tamen tam turpiter vorax, ut servum à manû in patinis deducenda, vel in Capitolio epulanti habuit. Hortensius autem super decem millia cadum vini hæredi reliquit, piscinasq; pretiosissimis piscibus refertas: item in hoc censu fuerunt *Philippus & Hirrius*, à quo J. Cæsarem dictatorem, cum triumphales cœnas populo daret, sex millia muranarum ad pondus accepisse

cepisse, Macrobius ex Plinio refert: hæc itaq; nomina Apicio nostro, ut diximus, meritò neglecta sunt, quòd soli studuisse copiarum viderentur.

Ad ipsa condimenta tandem venio; quæ undiq; *corrasa esse* planè constat, non à Romanis solùm, quorum verba condimentorum propria passim habentur, ut ex. gr. impenſa, obſonia, liquamen, vulvulæ, moretaria, bottellus, ificia, lucanica, farcimina, alica, cotoneorum & caricarum defrutum, quod Romani colorem vocant, caranum, conditum, tessellæ, circelli, minutal, gustum, ficatum, cuminatum, coriandratum, laſeratum, piperatum, amylatum, omentatum, ossella, fumen, longanon, affatura; sed *maximè à Græcis Scriptoribus*: huic autem rei abundè fidem faciunt ipsi decem librorum Græci tituli; itémq; plurimi passim Græcè loquendi modi; nimirum plassare, lyare, incharaxare, fyringare, amylare, thermospodium, diabotonon, nardostachyum, melizomum, œnogarum, oxyporon, oxygarum, hypotrimma, apodermium, salacaccabia, ova apala; embanma, hydrogarum, diplois, laganum, traganum, tyrotaricha, zomoteganites, copadia, tyropatina, tractæ, tractogalata, orinda, oxyzomus, leucozomus, tractomelitus, taricha, zerbum, acrocolocasium, paroptyus, zema, paradoxum, clibanus, caryota, smaragdinum, ptisana, carabus pro locusta; nempe Græca explicatio Latini nominis; idq; non semel.

His accedit varia ejusdem vocis nomenclatura atque desinentia, ut pisa & pisum: cochlearium & cochleare: cepa arida & cepe rotundum: colocasia & colocasium, & similia.

Hæc autem pleraque à Medicis instituta videntur; nempe à rerum dosibus passim descriptis summa cum accuratatione, mensuræ & pondera ubiq; occurrunt; nempe libra atq; uncia, eaque non unius tantùm generis: item drachma, scrupulus, ligula, pugnum, sextarius, hemina, acetabulum majus & minus, cochleare, &c. *Deinde*, à plurimis inusitatis condimentis ac planè medicamentosis: nec mirum, cum omnis condimentorum electio
atque

atque usus medicinæ adscribendus est, ad sanitatem in concoctionibus adjuvandis, & ut malitiæ obsoniorum caveatur. “ *Vera cujuslibet herba, inquit Plinius, natura non nisi medico effectu pernosci potest; opus ingens, occultumq; divinitatis, & quo nullum reperiri potest majus.*

Diodorus Siculus refert primos Ægypti reges victum quotidianum omnino sumpsisse ex medicorum præscripto; perinde ut novimus Judæos ex Mosis mandatis, viri in omnigena Ægyptiorum doctrina expertissimi: atq; hoc illud erat, *Ἀγίταν ἔχειν καθάριον*, five ista vivendi puritas, quæ primùm instituta fuit pro salubritate corporis, tandem in superstitionem conversa est; & jam non corporis cura agitur, quantum animæ. Ad hæc, Athenæus & propria notitia atq; lectione, præter Appionem, qui de M. Apicii ganea five luxu librum scripsit, hos medicos numerat, qui de apparandis & condiendis cibis scripta sua posteritati reliquerunt: scilicet, Glaucum Locrensem, Mithæcum, Dionysium, Heraclidas duos, genere Syracusanos, Agin, Epinetum, Hegisippum Tarentinum, Erasistratum, Euthedemum, Critonem, Stephanum, Archyten, Acestium, Hicesium, Dioclem, Philistionem. At illorum omnium scripta ἐσχατὴν ἀπὸ τοῦ κόσμου periere, salvo nostro Apicio. Is itaq; plurimi aestimandus est, quamvis compiler, quòd nobis solus è multis tanquam integer restiterit. Siqua tamen fragmenta illorum Medicorum, quæ ad hanc artem coquinariam pertineant, à me uspiam fuerint inventa, ea transcribere, interq; nostras observationes inferere non gravabor.

Aliquis fortasse objiciat, plerâq; has nostras condituras esse infra dignitatem & studium Medicorum. Respondeo, in primis medicinæ temporibus, cum diætetice ejus præcipua pars existimata fuerit, vel hæc levissima condiendi præcepta Medicis magnæ curæ fuerunt. Consule Hippocratem de ptisana sua libris de tenui victu in morbis acutis. Item hujus rei exstat aliud præclarum exemplum Erasistrati apud Galenum, (de composit. pharm.

pharm. local. lib. 8. c. 8. & de vena fecta adversus Erasistratum) insigni, si quis alius, post Hippocratem medico, & quem Athenæus, ut jam diximus, inter artis coquinariæ Scriptores numerat; nempe de unius Cichorei, herbæ sibi multum æstimatæ, condiendi ratione: profectò benè est pro nobis, quod eduliorum curam Medici aliquando susceperint; *Siquidem maxima pars hominum, cum Plinio loquor, voluptatibus fruuntur, & vivunt aliena fiducia; ita vitæ curam aliorum operæ esse credimus, medicisq; provisum esse pro nobis.*

Si quis tamen hæc quoq; ipsa condimenta ficta, & non ex victu veterum quotidiano fuisse credat, quòd tantum à nostro hodierno usu discrepent, consulat velim Plinium & Dioscoridem, aliosq; plurimos authores apud Athenæum; ii sane abundè testantur Apicio nostro. At videamus breviter, ut differant: in cibis quidem paucissimi, qui non communes nobis cum veteribus sunt: ut Glires in quadrupedibus, & fumen: in avibus struthio: in piscibus Loligo, Sepia, Polipus, Urticæ marinæ, Echinus marinus, Cochleæ terrestres, & id genus alia insecta: in herbis Colocasium, boleti: & tamen pleraq; ex istis obsoniis etiam hodie in multis Europæ Asiæq; locis eduntur. Condimentorum verò materiam quod spectet, alia res est: nam multa sunt, quæ aut perditæ, aut prorsus nobis inusitatae sunt, atq; in solis medicamentis posita, certè nostris culinibus exclusa: in his verò sunt liquamen five garum plurium generum, laser five silphium, quod Laserpitium Romani vocant, ejusq; caulis & radix, ruta, coriandrum viride, cuminum, baccæ myrthæ, ligusticum, fæniculi semen, apii semen, cnici flores, origanum, nardostachyum, five spica Indica, folium, malobathrum, asaris, Pyrethrum, costum, Rhus Syriacum, mastice, malvæ, polypodium, urticæ, cyperis, semen de sambuco, corona bubula, fænum Græcum, sesamum, bulbi, nepeta montana, cardamomum, sesili five fil Gallicum & Æthiopicum. Propter hæc autem & hujusmodi condimenta rariora, vix ulla patina ex tot & tantis obsoniis, quæ in hoc libro contineantur, inferri

inferri potest, quæ nostris hominibus tolerabilis sit: adeo inusitatum quid & ingratum sapiunt; medicosq; adeo authores hujus certè rei omnis coquinariæ sibi vendicant. Ipsius autem condituræ ratio, ut antiqua, ita ferè una & per omnia sibi similis est.

At propterea tamen hæc antiqua condimenta, quòd fortè protinus non placeant aliquibus, non abjicienda sunt. Nam ipsos veteres à pipere olim abhorruisse testatur Plutarchus; tristesq; citrorum succos ægrè tulisse, & per multa sæcula tantum inter vestimenta in arcis suis, odoris gratia, reposuisse, omnium fructuum tamen utilissimum atq; saluberrimum: nec minus à sale abstinebant terræ Indiæ occidentalis homines: quis crederet lupuli flores in quotidianum potum admitti potuisse, iisq; tantam hordei dulcedinem, œconomia solius gratia, nos summa amaritudine libenter infici voluisse? fructus pleriq; Americani odoratissimi sunt, ideoq; nostris Europæis, primo certe adventu valde ingrati: contra Americanis nostri, quòd isto vehementi odore ferè careant, fatui videntur: & hujusmodi sexcenta sunt, si omnia persequi luberet, quæ præter gustum, in victum tamen vulgò recepta sunt: profectò vel alienissima palato condimenta sola consuetudo tandem domat, adoptatque. Itaq; *Latinus Latinus* inconsideratè admodum atq; ineptè nostrum Apicium perstringit, propter nescio quæ condimenta, sibi, si diis placet, nausæam motura.

At aliquis valdè miretur, hodiernum gustatum adeo vehementer ab antiquis decidere; ut aliæ omnino sint veteres condituræ, atq; nostræ; cùm tamen ferè eadem sint obsonia. Quæres, igitur, unde hæc nostra simplicior cibum condiendi ratio? à ruina certè Imperii Romani barbari homines à Septentrione, caseo & ferina subcruda victitantes, omnia condimenta adjectiva respuerunt; & quod à medicis olim inceptum, perfectumq; sit, ad luxuria fractorum hominum sanitatem tuendam, à barbaris ad primitivam simplicitatem redactum est, nullo ferè auxilio iis ad imbecillum stomachum adhibito, præter usum, & exercitium, & jejunandi necessitatem.

Quorsum

Quorsum itaq; hæc vehementer conservare studes? quòd, ut arbitror, antiqua ferè medicorum monumenta sunt, & sola nobis è multis jam diu perditis supersunt; iisq; adeo vel ea ratione aliqua reverentia debetur.

De singulis autem condimentis quid sentiam, longum esset scribere; neq; id omissum est ab Humelbergio; certè ex antiquis Scriptoribus cujusq; ferè rei explanationes citavit; quas tantùm non integras, certe selectiores ad rem illustrandam imprimis facientes, variasq; lectiones omnes transcripsi; sicubi verò deficere mihi visus est, in multis supplevi: nostraq; adeo quædam spicilia tantùm sunt ab eo relicta.

Libro autem ferè impresso, alia nonnulla mihi in mentem venerunt non omittenda, quæ hujusmodi sunt, & cùm in præfatione exhibitæ sint, ea tanquam Annotationum nostrarum specimina & quandam representationem Lector existimet velim.

Piper, verbi causâ, omnium aromatum vulgatissimum est, & quòd apud Apicium nostrum in sexcentis patinis vix unquam defuit: caro tamen illis temporibus venibat. *Piper*, inquit Plinius, *in Indos peti, pondere emitur, ut aurum & argentum*: Et tantæ æstimationis fuit, ut *Fortunata* Trimalchionis uxor id mola buxea in cœna libera per se triverit: imò *garum piperatum* omnium longè præstantissimum fuit condimentum: adeo nihil pepercit antiquitas in condituris conficiendis ad gustum conciliandum, maximè si stomacho utile fuerit.

Jus nigrum Spartanorum adeo celebratum *αἰμασίαν* sanguiculum (porcinum putà) fuisse testatur Jul. Pollux l. 6. onom. Quòd si verum est, strenuo argumento est, Spartanos non fuisse è Judæis oriundos.

In his autem condimentis de

ista insana & prodigiosa luxuria Heliogabali, quamvis sub ejus tempore vixerit, ut suprà diximus, ne verbum quidem ullum: non ullas Scriblitas aut placentas invenio: Sportellæ & artolagani Papirii Peti nuspiam apponuntur, ut nec bellaria aut tragemata: cinnamomi & papaveris nulla fit mentio: Sesamum & crocus nisi semel occurrunt: secundæ mensæ hic non apparantur; ita non studuit author dulciariis, quantum infirmi stomachi digestionem. Profectò ars hæc nostri Apicii coquinaria maximè ad sanitatem spectat, non ad magnificas lautitias extenditur. Nam porcus Trojanus, aliis animalibus inclusis gravidus, mensis nostris non infertur: ut nec patinarum paludes Vitellianæ, Scaurorum jecinoribus & Phænicopterum linguis, fasianorum & pavonum cerebellis, murænarum lactibus onustæ: Scarus & Acipenser, Romanis in deliciis habiti, hic prætereuntur: Leporum saginatio, Varronis temporibus instituta, filetur: anserum & suum fico arida fartilium jecora, M. Apicii inventum, non memorantur. Item in vetustissima illa cœna

Metelli

Metelli pontificis multa occurrunt, quæ hîc non amplius dignoscuntur; ut Balani nigri, Balani albi, Pelorides, Glicomerides, & similia: si lex tamen Cornelia Syllæ Dictatoris extaret, alias res Romanis in victum expetitas sciremus, & quæ forte ab Apicio nostro omissæ fuerint. “ *At quas res, Dii boni, inquit Macrobius, quàmque exquisita & penè incognita genera deliciarum, quos illic pisces, quasque offulas nominat!* Verum lex ista, quantum scio, periit; periit & Appii liber de M. Apicii singulari luxuria; alterum scilicet adminiculum nostræ scientiæ coquinariæ, certè elegantioris: luxuriam tamen non circumscribit Apicius noster è vilioribus condimentis: nam hic Roma, Tarpeia, Tarentum, Ostia, Baiæ, Picenum, Vestinum, ipsaq; Alexandria, Thebæ, atq; Parthia, Numidiaq; suas quoque dapes nobilitant. Igitur in his condimentis medium temperamentum instituisse videtur noster Apicius inter rusticitatem & summas delicias: ita ut illum hominem frugi & non vanum levemq; Scriptorem fuisse intelligatis.

Rursus, si quis quærat, cur Græci Romaniq; tantopere appetiverint insecta marina, piscesque; id quod Plinius testatur; “ *Luxuria non aliunde major, quàm è concharum genere provenit: jam quidem ex tota rerum natura damnosissimum ventri mare est, tot modis, tot piscium saporibus.* Respondeo, quòd ad mare mediterraneum utraq; gens incoluit: deinde, primùm ex penuria victus omnia gustarunt, maximè cum nulla religione obstricti impedirentur; item, quòd istud mare, in quo fluxus & refluxus parvi fuerint, & innumeræ insulæ, id genus animalibus præ oceano

abundaret, & quæ facilè capi poterint: deniq; cum pleraq; cruda in victum primis hominibus cederent (ut jam aliqua eorum pars apud nos, ostrea putà & pleraq; conchylia) per se falsa, & tanquam piperata inventa sunt, naturali quodam suo condimento, adeoque gratissima usq; fuerunt.

Postremò, illud hoc loco præterire nolo, nostrum Apicium etiam apud summos Criticos, seculorum proximè præteritorum, magnum pondus semper habuisse; nempe apud Casaubonum, Scaligerum, Salmasium, Gruterum, Pontanum, Turnebum, Lambecium, aliosq; quem sanè citasse dignati sunt, ejusq; authoritatem suis conjecturis firmandis sæpè adhibuerunt. Caspar Barthius imprimis audendus est: *Quicumque author est libellorum sanè utilium & antiquorum, qui sub nomine Cælii Apicii circumferuntur; meretur in pretio haberi: quoniam non pauca habet, quæ nescio an aliunde discere possis.* Apicius fusè & accuratè, inquit Ludovicus Nonnius, coquorum provinciam tractavit. Igitur miror eorum nemini in mentem venisse, ejus editionem politiore limasse; maximè cum Salmasius meminerit MSS. cujusdam Vindiciani ex Apicio nostro excerptorum, quæ, ait, penes illum fuerunt: Is autem Vindicianus Valentiniani Imperatoris summus Medicus fuit, vixitq; altero tantum proximòq; ab Apicio nostro seculo: certè si is diligeret ad Apicium suum attendisset, non frustra laborasset in expositione *Tetrapharmaci Adriani*. illam verò rem Criticis perplexam breviter exhibebo.

Hæc autem sunt verba Ælii Spartiani in vita Adriani: “ *Inter cibos unicè amabat Tetrapharmacum, quod erat de phasiano, sumine*

“ mine, perna, & crustula. Idem in
 “ vita Ælii Veri Cæsaris sic re-
 “ fert: *Tetrapharmacum*, seu po-
 “ tius *pentapharmacum*, quo postea
 “ semper *Adrianus* usus est, ipse *Cæ-*
 “ *lius Verus* dicitur reperisse; hoc
 “ est, *sumen*, *phasianum*, *pavonem*,
 “ *pernam crustulatam* & *aprugnam*:
 “ de quo genere cibi aliter refert
 “ *Marius Maximus*, non penta-
 “ *pharmacum*, sed *tetrapharma-*
 “ *cum* appellans, ut & nos ipsi in
 “ *Adriani vita* profecuti sumus.
 Eodemq; *Adriani* *tetrapharmaco*
 frequenter usus est *Alexander Se-*
verus, *Vopisco* auctore. Igitur
 ex tribus auctoribus, nempe ex
Spartiano, *Mario maximo*, & *Vo-*
pisco, constat istud ferculum tot
 imperatoribus in deliciis habitum,
tetrapharmacum rectè appellatum
 fuisse. At ipse *Spartianus* de eo
 primùm hallucinatus est: ob in-
 scitiam rei coquinariæ, unde tot
 ubiq; errores nati sunt: nam in
 utroq; numerando graviter impe-
 git, rei scilicet describendæ incer-
 tus; siquidem prima ejus *Tetra-*
pharmaci narratio imperfecta est,
 & pavone omisso, crustulum ne-
 scio quid adjecit: secunda autem
 perfecta est; quam tamen ex ti-
 tubatione planè nescivit ita fuisse,
 ut potius *pentapharmacum* ap-
 pellarer; & codices optimi, teste

Casaubono, tanquam sex species
 habent. *Salmasius* autem non ma-
 gis peritus rei coquinariæ antiquæ
 in plurimis cespitavit, quæ brevi-
 tatis causâ non persequor, cum in
 primo crustulum per se intelligi
 voluit; in secundo pernam re-
 jiceret tanquam supervacaneam,
 quæ tamen ejus ferculi præcipua
 pars est. Rem verò ut est paucis
 exponam, *Tetrapharmacum* itaq;
 constat ex duabus avibus gallina-
 ceis, pavone & phasiano, & simi-
 liter ex duabus præcipuis & maxi-
 mè æstimatis partibus suillæ car-
 nis; nempe sumine & perna, sed
 aprugna, id est, ferina, crustula-
 taq; id est, farina in crustulum co-
 cta superinducta, ut nostro *Apicio*
 conditur libro 7. c. 9. Ita una
 tantùm species perna crustulata &
 aprugna, non duæ aut tres. Huic
 autem ferculo *Ælius Verus* inven-
 tor nomen à medicina sumptum
 imposuit; ac si diceret, alimen-
 torum rationes atq; instituta ab ea
 petenda essent, idque adeo ad ho-
 norem rei fecit.

Atq; hæc hætenus tanquam sup-
 plementa quædam ad annotationes
 nostras: reliqua autem paucula, quæ
 observatione aliqua & expositione
 digna mihi uspiam in hoc opere
 occurrerint, ea suis quæq; locis
 posui.

APICII COELII

LIBER I.

Qui EPIMELES dicitur.

CAPUT I.

Conditum Paradoxum.

Conditi Paradoxi Compositio.

Mellis partes XV. in æneum vas mittuntur, præmissis vini sextariis duobus, ut in coctura mellis vinum decoquas : Quod igni lento, & aridis lignis calefactum, commotum ferula, dum coquitur, si effervere ceperit, vini rore compescitur, præter quod substracto igni in se redit : Cum perfrixerit, rursus accenditur : Hoc secundo ac tertio fiat. Ac tum demum remotum à foco postridie despumatur. Tum addes piperis uncias IV. jam tritas, mastices scrupulos tres, folii & croci drachmas singulas, dactylorum ossibus torridorum quinque, iisdemque dactylis vino mollitis, intercedente prius suffusione vini de suo modo, ac numero, ut tritura lenis habeatur. His omnibus paratis, supermittes vini lenis sextaria XVIII. Carbones perfecto aderunt duo millia.

HUMELBERGIUS.

ber hic primus à cura & diligentia, quæ ἐπιμέλεια est, eo quod diligenter & accuratè descripta comprehendat varia conditorum & condimentorum ad opsonia con-

E^{Pimeles.} Id est, accuratus & diligens. Quo nomine inscriptus est ab Apicio nostro Li-

condienda genera, & quo pacto vel in alienos menses condiri & servari possint fructus, olera, & conditanea alia quàm plurima, multarumque aliarum ad culinam, & mensarum laucitiam, epularumque magnificentiam, nec non alios necessarios salubresque ad usus spectantium rerum præparamenta.

Conditum.] A condiendo, hoc est, sapidum faciendo & delicatius cibaria concinnando & præparando dictum est conditum, media syllaba producta; item condimentum, conditura, & conditaneum. Quorum conditum dicitur vini seu porionis genus aromatis & aliis odoriferis fragrantibusque rebus variis concinnatum, elegans & suave. Condimentum verò est, quod ad condienda opsonia fit. Quod si per se fit, Græca sed usurpata à Latinis voce, embamma dicitur, à verbo ἐμβάλλειν, quod intingere est. Latini eadem ratione à tingendis in iis dapibus intinctus vocant. Conditura est ipsa condimenti cum aromatis & aliis intrimenti elegans & delicata factura & opus. At Conditaneum dicitur, quod condiri potest, vel condi, si à condendo, id est, reponendo & servando dicitur, sicut conditum, mediâ brevi, quod repositum est, & servatum.

Paradoxum.] Nempe, quod admiratione dignum est, & hominum opinionem superat, præstans, utile & commodum.

Partes XV.] Pondo lib. 15. quæ juxta *Africanum*, faciunt congium, qui continet sextarios sex; sextarius verò unus heminas duas, quæ continent acetabula quatuor, cyathos verò duodecim.

Decoquas.] Ad consumptionem vini: Unde & decoctores dicti sunt, qui patrimonio absumpto ad inopiam sunt redacti.

Vini rore.] Hoc est, vino roris more insperfo.

In se redit.] Hoc est, ad pristinam formam non ebullientem revertitur, & fervere & ebullire cessat, fervorque sedatur.

Postridie.] Id est, die sequente post remotionem à foco.

Cum piperis uncias.] Lege, tum addes piperis uncias inter Aromata, quibus in condimentis utimur, est vel ipsum piper, quod notius ipsa Coquina, ut ait Macer, quàm Medicina facit. De cujus usu Plinius lib. 12. sic scribit. 'Ejus usum adeo placuisse mirum est. In aliis quippe suavitas cepit, in aliis species invitavit. Huic nec pomi nec bacæ commendatio est aliqua. Sola placere amaritudine, & hanc in Indos peti. Quis ille, qui primus cibus expetiri voluit? Aut cui in appetenda aviditate esurire non fuit satius? Urcunque sylvestre gentibus suis est, & tamen pondere emitur, ut aurum & argentum. Natura illi, ita Dioscorides, lib. 2. & vis est calefaciens & desiccans, urinam cit; concoctiones adjuvat; somnum & appetentiam cibi conciliat, utunturque ob id eo ad intinctus; ejus tamen usus hyeme, quàm æstate aptior.

Mastiches.] 'Potu contra sanguinis excreationes & diutinas tussis utilissima. Stomacho accommodata est, & commendata oris halitum commendat. Dioscorides.

Folii.] Scilicet Nardii. Nam eo, quod antiquis simpliciter folium etiam dicebatur, sub proprio

prio Malabathri nomine in frequentibus utitur Apicius.

Croci.] Qui crocum biberint, crapulam non sentient. Ebrietati eo resistunt. Somnum facit. Venerem stimulat. Plin. Amabilem coloris bonitatem facit. Dioscorides.

Dragmæ singulæ.] Legendum, *Dragmas singulas*, id est, cuiusque drachmam unam.

Dactylorum ossibus torridorum.] Hoc est, palmularum & palmæ arboris pomorum, quæ in ossibus aruerunt.

De suo modo ac numero.] Hoc est, quantum satis est pro sui imbibitione ac mollificatione.

Carbones.] Scilicet vivos non mortuos, hoc est, prunas.

Perfecto.] Parato & confecto.

Duo millia.] Hoc est, quantum satis est pro completa consequenda coctura. Accipit enim numerum certum & finitum pro incerto & infinito.

CASPER BARTHIUS.

Coctura.] Latinum est, quod & Philoxenus in Glossis agnoscit.

In se redire.] Venerit dicit a quam ex fervore subsidentem, quasi insana fuisset, ut eandem refutari. Titinnius elegantissimis his verbis,

Sapientia gubernatur torquet navim, haud valentia : Coquus magnum ahenum, quando fervit, paula confutat trulla.

Si effervere ceperit elixatio, vini rore compescitur, præter quod subtracto igni in se redit : Cum perfixerit, rursus accenditur.] Romana hæc sunt, præter quod, aliâ ratione significat, subtracto enim igne, cogitur paulatim confidere ebullitio, mox ignis redditur. Non probo homines audaces, qui

quæ minus prævident, pro obscuris & absurdis inmutant. Infelix glossema est in eadem compositione.

Vini ros.] Levis guttatimque facta inspersio ; ut ingenium rorans apud P. Melam.

Postridie despumatur cum piperis uncis quatuor, jam tritæ mastichis scrupulis tribus, folii & croci drachmis singulis, dactylorum ossibus torridis, quinque iisdem dactylis vino præmolitis (intercedente videlicet prius suffusione) de suo utique modo atque numero, ut tritura lenis habeatur.] Verba inclusa sunt aliunde intromissa. Videtur autem præcipere, ut dactylorum ossibus quinque dactyli integri addantur, iique vino suffundantur ad emolliendam trituram. Vox *iisdem* vacillat in editionibus, itaque suspicor scribendum : *Item senis, h. e. sex dactylis*. Nam ossa dactylorum vix est ut vino mollesceri dicenda existinem. Et magna copia glossematum in his libellis est, ut in sequente rememate : Ubi tamen prudentior Torinus, qui aliena parenthesi inclusit. [At ista parenthesi in editione Basileæ Torini non apparet, item quid sibi vult Barthus, cum de editionibus loquitur, an Venetianam quoque intelligit? *Lister.*]

Carbones.] Eos ad numerum vendidisse, & certæ magnitudinis habuisse, non secus ac in Belgio, & Germaniæ nonnullis locis cespites fossiles habentur, & fallitur Humelbergius, qui numerum finitum pro infinito accepit.

L I S T E R.

Conditum.] *Paradoxum* Inter flætticia vinâ aromatis confecta Conditâ numerat Plinius, lib. 14.

B 2

Qualia

‘ Qualia nunc quoque fiunt, inquit ille, ‘ pipere & melle addito, quæ alii condita, alii piperata appellant. *Ante canam Propoma circumferebatur.* Athenæus. Hoc est illa Promulsis sive potio ex mulso apud veteres in principio cœnarum convivis apponi solita, ad appetitum conciliandum, firmandumque. Igitur antiqui non temerè primam sitim in conviviis nisi mulso sedabant. Ita in gustatione istius liberæ cænæ apud Petronium, Trimalcio potestatem fecit, clara voce, si quis convivarum iterum vellet mulsum sumere; singularem nempe beneficentiam gratissimi & tantum non, certè assuetis, necessarij condimenti ad reliquas lautitias, comotationisque præludium. Rectè igitur istiusmodi conditum cæteris omnibus eduliis præposuit Apicius noster.

In æneum vas mittuntur.] Non fictile; nempe sic ignitio facilius temperetur, æquabilior & lenior fiat, ad vini totius decoctionem. Item istud vas æneum stanno illini melius est, ita enim sapor integer conservetur. Nam stannum compescit æruginis virus. Atque istud quoque è veteribus inventis fuit. Vide Plinium, lib. 34.

Et aridis lignis calefactum.] Hæc arida ligna coctilia quidam erant, sed non ad plenum cocta, perinde ut carbonēs, qui penitus & ad plenum cocti sunt. Consule Salmasium in notis ad vitam Pertinacis. *Ligna cocta re fumum faciant.* Ulpianus. Sanè hîc ignis bis mentio fit, è lignis aridis & carbonibus, scilicet ne usquam fumo contaminetur, ad elegantiam confectio- nis. At quòd numerus infra ad carbonēs notatur, verisimile est de una & eadem re intelligendum

esse, maximè cum post additionem aromatum & vini, conditum non amplius coquendum esse videtur.

Si effervere ceperit.] Citra effervescentiam vinum primò injectum dissipandum est; ideo toties ignis accenditur, ut semel & secundo, & tertio fiat. In Oxymeli verò conficiendo, id decies suffervitaciendum erat, Plinio auctore.

Postridie dispumatur.] Nempe, supernatante ex mora in perturbatione omni impuritate mellis; quòd ‘ in melle, ut Macrobius perhibet, ‘ id quod optimum est, ‘ in imo est, scilicet reliquo ponderosius, in vase igitur mellis ‘ pars, quæ in imo est, utique ‘ præstat pondere, & ideo supernatante præciosior est. Adde, ita commodius despumatur ex rei natura, diutiusque adeo à mucore servatur, minusque citò acescit, aut vappa fit: Quæ omnia ex mistura aquæ, aut albumine ovi, ut hodiernus mos est, contingere solent, ad magnum detrimentum istiusmodi compositionum.

Piperis uncias quatuor, jam tritas.] Hæc ponderis accuratio medicinam sapit, & medicos auctores hujus rei vindicat, non coquos. Casaubonus existimat conditum esse inventum medicorum Græcorum Romæ medicinam facientium; ideo in eorum scriptis multiplex conditi compositio, citat Ætium, & Nicolaum Mirepsium; scriptores nostro Apicio haud multo inferiores: Veteres autem Latini, inquit ille, appellationem cum re ignorârunt; quantum hoc verum sit, alii viderint.

Mastiches scrupulos tres.] Conditum mastichatum, teste Ælio Lam-

Lampridio, primus invenit Varius Heliogabalus. ' Et mastichatum & pulegiatum, & omnia quæ nunc luxuria retinet, primus invenit. Nam rosarum ab aliis acceptum, pinearum etiam attritione, odoratus reddidit. Denique hæc genera poculorum ante Heliogabalum non leguntur. ' Item idem in vita Alexandri Severi, is æstate vino cum rosa condito usus est: Quod quidem solum ex diverso genere Heliogabili tenuerat. Idem. Heliogabalus primus & solia temperavit rosato & absinthiato; nempe conditis ante eum usitatis, vulgusque ad bibendum ex iis inventavit: Alia tamen, utpote Syrus, Aromata conditis adjicere potuit, quàm quæ ante fuerunt in usu apud Romanos. Ibidem. ' Gordianus junior fuit vini cupidior, semper tamen undicunque conditi, nunc rosa, nunc mastiche, nunc absinthio, cæterisque rebus, quibus gula maximè delectatur.

De istis autem cæterisque rebus audi Athenæum. ' Propomatibus admiscebantur piper, malabathrum, myrrha, cyperus, unguentum Ægyptium, imò testatur Plinius quosdam unguenta bibisse; id est, olea aromaticis imbuta.

Croci.] Crocus vino mirè convenit, præcipuè dulci. Plin. lib. 21. Mirificè adjuvat concoctiones, maximè tertias expedit, propter eximiam partium subtilitatem, aliasque dotes suprâ in notis Humelbergii memoratas.

Vini lenis sextaria XVIII.] In octavo Geoponicôn conditum conficitur ex pipere, melle Attico, & vetere vino atque albo. Si quæras autem, cur vinum lene, gilvum

putà, in coctura mellis adhibeatur? Respondeo, quod vinum lene, id est, medium inter album & rubrum præcipuè concoctionem adjuvat. 'Ο κίρρος πέπλεται ῥᾶον. Athenæus. Ideo istud vinum *medium*, Varrone auctore apud A. Gellium (mane sumptum) esse *prandium caninum*: Quod & ipsi Gellio, & recentioribus interpretibus explicatu difficile admodum fuisse video. Qui tamen locus, ut arbitror, sic commodè exponi potest; nimirum, si quis in prandio, quæ erat levis quædam Romanis matutina gustatio, vinum medium sumpserit, is fame canino cænaturus est, propter vehementer auctam ciborum appetentiam, concoctionemque mirifice expeditam. Ad hæc spectant isti versus apud Horatium, L. 2, Satyr. 4.

*Aufidius forti miscebat mella
Falerno.*

*Mendosè, quoniam vacuis com-
mittere venis*

*Nil nisi lene decet; leni præcordia
mulso*

Prolueris melius —

Hunc autem locum benè exponit L. Nonnius: Catius, inquit ille, damnat in Promulside, generosum mulsum exhiberi, sed lene: Non quòd vituperet compositionem mulsi ex Falerno, siquidem verus erat proverbium apud Grecos. *Mulsum quo probè temperes, miscendum esse novo Hymettio & Falerno vetulo.* Uti Macrobius auctor est Sat. 7. Sed quia in mensæ principio, expedit lenes poriones præmittere, ideo Catius mulsum ex Falerno damnat, quod longè generosissimum erat vinum, tum enim temporis in usu erat mulsum

mulsum præbere, à quo promulsi-
dem cœnæ initium dictam viri
docti suspicantur. Sic apud Pe-
tronium in cœna Trimalchionis :
Feceratque potestatem, si quis no-
strum vellet, mulsum sumere. L.
Nonnius : qui ramen notandus est
propter omissiones in hoc textu,
qui sic se habet, *feceratque potesta-*
tem, clarâ voce, si quis nostrum
iterum vellet, mulsum sumere.
Semel enim mulso ab omnibus
convivis pro more sumpto, iterum
mulsum, utpote gratissimum po-
tionis genus, convivis obtulit. *Li-*
sfer.

Dactylorum ossibus torridorum.]
Vel torridis, ut Torinus habet.
Nam utrumque legi, & de dacty-
lis, qui summa ariditate ossibus
firmiter adhæreant interpretari
potest, sive id fiat naturaliter, vel
arte ; nempe si passi fuerint more
uvarum, ac insolati hic species
aliqua dactylorum, aut modus con-
servandi eos indicari videtur. Fu-
tiles admodum sunt C. Barthii
correctiones in hunc locum : exi-
menda quidem sunt ossa è dacty-
lis & abjicienda ; quod evincit
eorum maceratio ante trituram,
quæ lenis esse non potuit, si inte-
gri fuerint. Dactyli ossibus tor-
ridi opponuntur dactylis pingui-
bus infra cap. 32 in oxyporo
præscriptis. An palmulæ nucleæ,
quas caryotas vocant, apud C. Au-
relianum ?

Eadem præparatio dactylorum
habetur apud Scribonium Largum
Comp. 148. *Palmulas caryotas u.*
triginta, has macerari oportet in
passi sextarium unum, atque conte-
rere : Nec ibi ossium mentio ulla
fit, quæ non abjicere absurdum
esset vel cogitare. Item alibi prop-
ter eandem rationem de ossibus

tacet idem Largus, c. 74. *Caryo-*
tarum (id est, palmulæ sive palmæ
caryotæ) *recentium trium* (nempe
non ossibus torridis sive ad ossa
siccatorum) *pulpas medias, detra-*
cta exteriori cute, interioribusque
venis.

Harum autem vim docet Dios-
corides, nempe *sicciores dactylos* sto-
machicis utiles in cibo.

Carbones perfecto aderunt duo
millia.] Ad confectionem perfici-
endam. Sane ad tot ignitiones,
maximèque ad plenam decoctio-
nem vini in dispumatione mellis
adhibiti, multi carbones requiri
videntur. Duo modii legerem, nisi
constaret ligna & carbones olim
appendi. *Ligni quotidiani pondo*
millia, si est copia. Pollio in vita
Claudii.

Postremò de conditis illud di-
cendum est, quod perhibet Ari-
stoteles apud Athenæum, nempe
vinum modicè decoctum, potu-
mi us inebriare, quòd ejus vis co-
ctura fiat imbecillior ; hæ sanè vini
condituræ ad stomachum recrean-
dum institutæ sunt, & ad sanita-
tem conservandam eximie faci-
unt. At nuperæ inventionis vini
coctura, quo spiritus ignei elici-
antur, aromatibusque & saccharo
condiantur, corporis pestis & per-
nicius est.

Istud veterum proverbium non
omittendum est : Nam id ex usu
esse potest in similibus conditis ;
nempe ad mulsum probe tempe-
randum, miscendum esse ex novo
Hymettio & vetulo Falerno. ‘ Sem-
per mulsum ex vetere vino, in-
quit Plinius, ‘ utilissimum, fa-
cillimeque cum melle concorpo-
ratur, id quod in dulci (id est,
‘ novo) nunquam evenit.

C A P. II.

Conditum Melizomum.

Viatorum conditum melizomum perpetuum, quod subministratur per viam peregrinanti. Piper tritum cum melle despumato in Cupellam mittis Conditum loco, & ad momentum quantum sit bibendum, tantum aut mellis proferas aut vini misceas : Sed suaserit, non nihil vini melizomo mittas adjiciendum propter mellis exitum solutiorem.

HUMELBERGIUS.

M^{*Elizomum.*}] Id est, *Μελιζωμὸν*, jus mellitum & ex despumati mellis mixtura confectum conditum. ‘ Mel cum catēris sumptum nutrit, coloremque verò bonum efficit ; ‘ Solum verò potius emaciat, quam reficiat, ‘ lotium enim cit, idque supra modum purgat. Hippocrates in libro de morbis.

Viatorum.] Id est, iter facientium, & peregrè proficiscentium, perque viam peregrinantium.

Perpetuum.] Hoc est Perenne, diuturnum & solidum, quod semper durat & permanet integrum & incorruptum.

Melle despumato.] Cujus usus semper utilior est. Crudum enim omne inflat, alvum & tussim proritat, ob quam causam despumato uti oportet, authore Dioscoride.

Cupellam.] Vasculum est, à cupa per diminutionem sic dictum : cupa verò inter potoria vasa numerabatur, nomine à cauponibus, qui in poculis eo utebantur, adempto.

Conditi loco.] Conditum simpliciter prolatum, est vinum aromaticis & aliis odoriferis confectum. Vide apud Actuarius istiusmodi compositiones in medicamentis.

Momentum.] Momentum propriè exiguam quandam mutationem & penè indivisibilem significat, quod Græci *ἀτομον* vocant. Varro, *momento temporis uterque discessit*, hinc quodcunque minimum potest momentum appellari, Plinius, *Comitialibus morbis Oesophum cum Myrrhæ momento prodest*. Et in hoc significato sæpius accipitur ab Apicio nostro.

Suaserit.] Id est, commodum & utile fuerit.

Mittas.] Id est, permittas & finas.

Exitum solutiorem.] Hoc est, effusionem & exemptionem effluxumque paratiorem, facilioremque.

CASPER BARTHIUS.

Cupellam] Ex Græco Latinis usu dedit, Pollux, l. 6. c. 16. Τὰ

ἢ ἐκπώματα καὶ ποσηνεία ἀντὶς superfundebatur : Sed & alio
ἔποι, τὸ δὲ δέπαρ καὶ κυπέλλον genere costis addebatur.
ποιητικά. Hesychius. κυπέλλον
ἔδοτ ποσηνεία δ' ὠζον.

L I S T E R.

Mittere.] Verbum est convi-
viale, pro mensæ inferre, non uno
loco apud Apicium hunc : Unde
& Fercula missus appellantur. Est
verbum τεχνικόν, sive ad culi-
nariam sigillatim pertinens, ut
inferre, ponere, exornare, sine
libri, & alibi in his collecta-
neis.

Sed suaserit.] Emaculandum.
Sed *suasum* erit, hoc est, consul-
tum. De quo verbo amplius ali-
bi. Suasibilis, consultum, ra-
tione utentem. Isidorus de dif-
ferentijs M. S. dirus & imini-
sericors, atrox, crudelis, nec
suasibilis. Vide apud Phaba-
dium.

SALMASIUS.

Melizomum.] Ζέμα simplex li-
quor est, in quo decocto sunt
carnes, brodium propriè appella-
tum : Ζωμός est condimentum,
ut hoc jus mellitum, & ex multis
speciebus ; gulam irritantibus
compositum jus, quod assaturis

Viatorum conditum.] Hoc sim-
plex piperatum est ex despumato
melle, atque ideo verustissimum.
Nam alterum suprâ scriptum ma-
gisque compositum luxuria pepe-
rit ; hoc verò necessitas quadam
itinerantium. At viatoribus no-
stris ista Cupella è spiritu vini
dicto vel simplici vel aromatis
medicato impletur, magno sane
sanitatis detrimento.

*Piper tritum cum melle despu-
mato.*] Nempe, ut prius de-
scriptum est, scilicet leni evapo-
ratione vini melle commisti, &
in eadem proportionem vini mel-
lisque.

Sed suaserit.] Piperatum tamen
ex melle sic despumato per se
melius conservatur, quàm cum
crudo vino commissum.

Conditi loco.] Id est, superioris
& elegantioris compositi loco,
Nam hoc quoque verum condi-
tum est, sed simplex & piperata-
tum tantum.

C A P. III.

Absinthiatum Romanum.

Absinthiatum Romanum sic facies, condito Came-
rino, recepto utique pro absinthiato, cessante, in
cujus vicem absinthii Pontici purgati, tuncque unciam
Thebaicam dabis, Mastiches, folii scrupulos tres, costi
scrupulos senos, croci scrupulos tres, vini veteris sexta-
rios decem & octo. Carbones amaritudo non exigit.

HYMEL.

HUMELBERGIUS.

Absinthiatum Romanum.] Conditum sive vinum absinthite, quod & quale ex absinthio Romæ aliquando fiebat.

Absinthium Romanum sic facies, conditi camerini præceptis utique pro absinthio cessante in cujus vicem.] Donec sinceriores nactus fuero scripturam, ita legam: Absinthiatum Romanum sic facies, condito camerino, recepto utique pro absinthiato, cessante, in cujus vicem, &c.

Pontici.] Odor Pontico non modo non insuavis, verum etiam Aromatum quid præferens.

Terendique.] Lego, tunsique.

Unciam Thebaicam.] Quali Thebis uti solebant. Variis siquidem locis antiquitus, sicut & nostro ævo fit, variis uti solebant ponderibus & mensuris veteres.

Folii III.] Legendum folii scrupulos.

Costi.] Radix & folium Indis est maximo pretio. Plin.

Ejusmodi.] Lego, quemadmodum in Marcelli confectio, veteris.

Carbones.] Sc. ut decoquatur.

Amaritudo.] Sc. Absinthii.

CASPER BARTHIUS.

In.] Præpositione hic scriptor non secundum canones utitur, ut capite 5. in oleo mittes. Et cap. 7. Mittis in vas, in quo & uvæ mittis, & alibi sæpius. Palladius l. 22. pisces fluviatiles mitti in his, pascique conveniet.

Vini veteris.] Tò veteris est ab Humelbergio, qui cum apud Marcellum, c. 30. ita offendisset,

huc retulit idem. In libris cæcis fuit, vini ejusmodi. Ego cum in Marcello Veteris Italici legam, aliud quid latere puto.

L I S T E R.

Absinthiatum Romanum.] Quæ in omnibus MSS. occurrunt, non temere mutanda sunt. Absinthium, absinthiatum, absinthite idem sonant. Nec Torini nec Humelbergii correctiones mihi utique placent. Ita equidem legerem, ex concordia MSS. quantum mihi videre licuit. *Absinthium Romanum sic facies, conditi Camerini præceptis, utique pro absinthio cessante, in cujus vicem, &c.* Cessante, id est, pro absinthio conficiendo, & quo nemo jam, aut pauci utuntur; nempe isto Camerino condito jam antiquato, in cujus vicem hoc Romanum conditum sic facies.

Verustissimè quidem in usu fuit absinthium, sive vinum absinthite apud Romanos, authore Plinio, lib. 27. 'Sacris id populi Romani celebratum peculiariter. Siquidem Latinis feriis quadrigæ certant in Capitolio, victorque absinthium bibit; atque hoc forte vinum absinthiatum fuit ex condito Camerino, nempe oppidi maritimi agri Piceni, unde verisimile Romanis suum absinthium. At in hoc capite aliam atque longè elegantiorē confectioem absinthii docet Apicius noster; scilicet ex absinthio Pontico omnium laudatissimo, ex mastiche, nardo, costo, croco in vetere vino maceratis.

Ac cur absinthium victori datum? 'Credo, inquit Plinius, sanitatem præmio dari honorifice arbitrat majoribus: Nempe quod

quòd cùm absinthium inter alias dotes nauseas maris arceat in navigationibus, hic quoque ob eandem causam detur ; nam plerisque nauseam movet equitatio, maximè ista omnis vehemens rosalio in vehicula circa metas.

Unciam Thebaicam.] Cur non Attica ? Græci quippe medici (imò & Romani, ut C. Celsus, præter Andromachum Neronis medicum, referente Galeno) fere Attica observatione utuntur ; scilicet in mensuris & ponderibus nominandis, Plin. lib. 21. ad finem. Ægyptiæ non Boeticæ Thebæ intelligendæ sunt : Ad idem ramen redit, cùm Cadmus utraq; Thebas condiderit, at Ægyptias Thebas prius ; Argumento sanè non levi istam condituram ab Ægyptiis medicis desumptam

fuisse ; utpote quæ primùm ab iis instituta fuerit, ipsumque auctorem nostrum Afrum fuisse. Palmulæ Thebaicæ passim apud Cæl. Aurelianum.

Carbones amaritudo non exigit.] Frigidam absinthii macerationem in vino rectè docet : Nam concoctione ista amaritudo admodum ingrata erit.

Absinthii Pontici purgati, tunsi-que.] Monstra sunt, quæ Torinus exhibet loco tunsi, nempe *Terebinthique*, at ô Humelbergi ! cur non *terendique* ? Terere verbum aptum valde est ad sicca comminuenda, & primo capite hujus libri piper tritum legimus ; quid ni nunc stet suo loco ; certe absinthium Ponticum, si legitimum, & à pharmacopolis, ut reliqua, emptum, siccum terendum fuit,

C A P. IV.

Rosatum & Violatum.

Rosatum sic facies. Folia rosarum albo sublato lino inferes, & futes facies, & vino quam plurimas infundes, ut septem diebus in vino sint : Post septem dies, rosam de vino tollis, & alias futes recentes similiter mittis, ut per dies septem in vino requiescant, & rosam eximis similiter : Et tertio facies, & rosam eximis, & vinum colas : Et cum ad bibendum voles uti, addito melle, rosatum conficies. Sane custodito, ut rosam a rore siccam & optimam mittas.

Similiter ut supra & de viola violatum facies, & eodem modo melle temperabis.

Rosatum sine rosa sic facies, folia citri viridia in sportella palmea in dolium musti mittes, antequam fer-

veat,

veat, & post quadraginta dies exime : Cum necesse fuerit, mel addes, & pro rosato utere.

HUMELBERGIUS.

Rosatum.] Conditum sive vinum rosaceum & è rosis confectum. Similes rosati confectio- nes docent Plinius, Dioscorides, Palladius. *Concoctiones à cibo potum adjuvat hoc vinum.* Diosco- rides.

Albo sublato.] Hoc est, folio- rum ungue & parte ima alba for- fice prius defecta & abjecta, ut quæ inutilis existat.

Colas.] Colare est vinum & alios liquores per colum, quo ju- cundiores fiant, transfundere, de- facare & depurare ; colum è vi- minibus melius quàm è lino.

Custodito.] Observato.

Diviolatum.] Legito de viola violatum, hoc est, conditum sive vinum è violis confectum.

Rosatum sine rosa.] Idem con- ditum iisdem quasi verbis apud Palladium.

Folia citri.] Quæ odore præ- cellunt, qui transit in vestes unâ conditas, arcetque animalium noxia, Plin. l. 22. Qui de arbore quoque ipsa, & ligno ejus, men- sarumque insania multa scribit, l. 13. c. 15.

Sportella palmea.] E palmæ fo- liis contexta. Sportella diminuti- vum est à sporta, quæ in reposi- toria vasa connumeratur, quasi fis- cellæ ; in quibus cibi in quoti- dianum usum dati, ferri consue- verunt.

Musti.] Mustum dicitur vinum dulce, antequam deferbuit, 'Mu- stum omne stomacho inutile, 'venis jucundum, Plin. Mustum 'inflatur, subducit, ac in ventre

'bulliens perturbat, & cit. Hipp. 'de victus ratione. Celsus, va- lentissimi generis esse dicit, & in- flare.

CASPER BARTHIUS.

Conditura rosarum.] Mendum est in conditura rosarum. [At alius est Titulus Humelbergii in hoc capite.]

Folia rosarum, albo imi folii pri- us forcipe sublato inferis, quas ut sutiles facias, in vino quampluri- mas infundes, sic ut septem diebus in vino maceantur. Post septimum diem rosas de vino tollito, & alias sutiles recentes similiter infundas.] Prima verba sic scribenda arbi- tror : *Folia rosarum albo imi tollis prius forcipe sublato insuis, quas ut sutiles feceris, &c.* Tollis & ru- berculos, quo folia rosarum na- tura sua continentur, intus albis veluti filis plenus, quem Apicius suadet abjicere.

Infundere vino.] Latine dictum, cum aliàs sit vinum infundere vul- garius. Sic hoc loco, c. 4. Cu- mium autem sit vel Æthiopicum, aut Syriacum, aut Lybicum aceto prius infusum. Theodorus Priscia- nus, Euporiston, l. 1. c. 2. Alu- men, quo infectores utuntur cum aqua conteres, & capillos ex hoc infundes, ita Serenus & omnis medicorum reliquorum chorus. Sidonius, carm. 12.

Quod Burgundio cantat escu- lentus
Infundes acido comam butiro.

Ut.] Deinceps valet ubi, quod non

non potuerunt percipere exscriptores.

Requiescere.] Confectiones suas dicit Apicius, cum non aperiuntur, aut moventur. c. 5. *Post hæc aliquanto tempore patere requiescere.*

L I S T E R.

Rosatum & Violatum.] Hæc condita vina ex rosæ & violis, ventrem maximè movent, cum earum tot & tantæ macerationes fuerint; ideo medicos auctores habuerunt. Item inter opsonia in condimentis usurpatæ sunt Rosæ, de quo infra plura ad l. 4. c. 2. Rosatum & absinthiatum Conditorum antiquissima.

Lino inferes, & sutiles facias.] Ut rosæ leniter siccenter ante macerationem. Ideo quoque illa optima cautio infra adhibetur contra mucorem. *Sane custodito, ut rosam à rore siccam & optimam mittas.* Deinde sutiles facies, ut facilius eximi possint è vino sine colo: Nam ipsa vina sæpius per colum transeundo, vitiantur.

Et tertio facies.] Ex tertiata infusione conditum vehementius fit: Ita in cerevisia condienda, diuque ab acore servanda, iterata Lupulorum infusio, etiam longè à coctione ejus, plurimum facit.

Melle addito.] Despumato putà.

Rosatum sine Rosa.] Hoc conditum extat ferè iisdem ipsissimis verbis apud Palladium: Argumento, ambo à communi quodam auctore, Græco putà, id sumpsisse. Nam Palladius integro minimùm seculo ante nostrum Apicium vixit.

Folia citri viridia.] Quoad odorem forte & ad valetudinem conservandam. Nam istam arborem ex cedri genere fuisse constat.

Sportella palmea.] Instrumentum culinarium. Palmæ Asiaticæ & Africanæ arbores sunt, & nuspiam in Italia aut Europa, frequentes, ut sportellæ ex iis fierent: Alio documento, hæc condita a libi, quàm Romæ, concepta fuisse.

Sportula verò aliud diminutivum, ut longè diversæ significationis ex usu, ferè opponitur cœnæ *rectæ*. *Recta cœna* pro integra & sportulis opposita, quasi vera cœna opposita simulatæ: In rectis cœnis res ipsa, in sportulis, simulatio: Theodorus Marcellus in Vespasiano. Istiusmodi sanè Criticorum vera interpretatio esse videtur, sed vocis *rectæ* dura notatio. Recta cœna per omnes mensas, earumque missus & fercula, ex consuetudine Romanorum instituta atque recta, non sportulis abscondita.

Musti.] Mustum ex multitudine particularum aerearum & inflammabilium ex toto fervet: At istiusmodi particulis ex bona parte in intestina ex concoctione solutis, chylus multo temperatior conficitur, quo sanguis tandem suo motu & digestionem adjuvatur, humoresque atque perspiratio suis officinis mirificè expediuntur. Idem expertus est Sanctorius ex statera, & veteres ex usu. Quod testatur Plinius, *Mustum omne stomacho inutile* (i. e. molestum admodum) *venis jucundum*.

C A P. V.

Oleum Liburnicum.

Oleum Liburnicum sic facies. In Oleo Hispano mittes helenium & cyperum, & folia lauri non vetusta, tunsa omnia & cribellata ad levissimum pulverem redacta, & sales frictos & tritos, & per triduum vel plus permisce diligenter : Post hæc aliquanto tempore patere requiescere : Et liburnium omnes putabunt.

HUMELBERGIUS.

Oleum Liburnicum.] Hoc est, Liburnico simile. Dictum est autem Liburnicum à regione Liburnia inter Dalmatas & Illiricos, in qua Salone urbs insignis. Hujusmodi à Palladio describitur; & similis confectio habetur apud Constantinum Cæsarem de agricultura ex *Sotione*.

Helenium.] Quod alio nomine Inula dicitur, & ab aliquibus cum adjectione, Inula Campana. Conditur hoc vinum etiam, quod Nectarite dicitur, quoniam Inula nectarea radix etiam vocetur. Confulè Columellam.

Cyperum.] Juncorum (odoratorum) generis est, anguloso caule.

Folia lauri non vetusta.] Hoc est, recentia & viridia.

CASPER BARTHIUS.

Cribrare.] Quod mox dicit *cribellare*, autumat *Theodorus*, quem mox laudavi, *Priscianus*, scriptor

non contemnendus, quique veteribus quoque æstimatus est. Cribellatus, est per cribrum colatus, & apud Palladium, l. 1. c. 41. ut cribratus, c. 34. cretum dicit Cælius Aurelianus, l. 3. Celerum, c. 37. ‘*Utemur malis cydoniis, admixto amylo diligenter contrito*’ atque creto.

L I S T E R.

Liburnicum omnes putabunt.] Olivæ sapor, odorque varius est pro ingenti specierum varietate : in Gallia Narbonensi olivas gustavi, quas diceres aqua rosacea conditas fuisse, illud verò Liburnicum oleum per se aromaticum & gratissimum fuisse constar, ut fingi mericum sit.

Palladius habuit à Græcis hunc ipsissimum Liburnicum oleum fingendi modum, à quibus id etiam certo certius corrasit Apicius noster : à Constantino de Agricultura, istius confectiois *Sotion* auctor nominatur.

C A P.

C A P. VI.

Vinum ex atro candidum.

Vinum ex atro candidum sic facies. Lomentum ex faba factum, vel ovorum trium alborem in lagenam mittis, & diutissime agitas, alia die erit candidum. Et cineres vitis albæ idem faciunt.

HUMELBERGIUS.

Vinum ex atro candidum.] Quæ ratione vini color immutari possit, ex Græcorum sententia refert etiam in Octobri mense Palladius.

Lomentum.] Id est, farinam.

Alborem.] Ovi alborem vocat, uti Cæl. Aurelianus, quod in ovo candidum est, & albumen quoque dicitur, & ipse in sequentibus aliquando alumentum etiam nuncupat.

Lagenam.] Vas est Vinarium.

Vitis albæ.] Vitis alba hæc est, non ea, quæ in herbarum censu ampeloleuce & brionia alba dicitur: Sed quæ vinifera est, & vini uvæ procreat.

sumpserat.] Quem tamen & ipsum exscripsisse arbitror ex veterioribus commentariis, ut & Apicius iste debere sua non tam Palladio, quàm ejus videri possit auctoribus: Ipsemet enim Palladius, paucis demptis, collectanea fecisse videtur: Vel hinc tamen apparere potest nostrum ipsum scriptorem, illo altero esse juniorem. Nam locupletior Palladius non fecit certè tractatum ex compendio, sed Apicius ejus potius dissertationem contraxit.

Albor ovorum.] Est quod albumen alii dicunt. Sic alborem oculorum dicit Gariopontus quicunque, vetus sanè medicus & Christianus, l. 2. c. 13.

L I S T E R.

CASPER BARTHIUS.

Vinum ex atro candidum sic facies. Lomentum ex faba factum, vel ovorum trium alborem in lagenam mittes, & diutissime agitabis, sal si adjeceris candidum & cinerem vitis albæ idem faciunt.] [Hæc sunt Torini verba] Sunt & ista ipsa Palladii, lib. II. c. 14. [At ubi est istud *Sal candidum* apud Palladium; id itaque meum commentum Torini, falsò attestante Barthio, ac si è Palladio

Vinum ex atro candidum.] Hæc eadem ex Græcis Scriptoribus habuit Palladius ipso referente.

Lomentum ex faba factum.] Sed si vino ex Africâ pisâ (an cicere) lomentum adjiciatur, eadem die posse mutari. Pallad. noto quod Apicius noster atrum vinum appellat, id Palladius fuscum tantum nominat, id est, gilvum.

Cineres vitis albæ idem faciunt.] Idem experimentum recitatur apud Geoponicos, lib. 7. c. 150.

Var.

Varronisque ibi esse dicitur; in hoc tamen experimento plus imaginatio locum habet, quàm ratio: Nam omnes sales herbarum combustarum ferè similes sunt, & eundem effectum edunt; vini colorem aliquatenus mutando. Hæc autem Apicii experimenta innocua sunt. At vini fictores apud nos has artes nimium callent; non ad vina instauranda medicandaque in hominum salutem, sed ad ea, quovis licet maleficio, multiplicanda. Plinius autem, lib. 13. Præter cinerem è vitis sarmentis, alios vini apparatus è Græcis auctoribus recenset: *Africa, inquit ille, gypso mitigat asperitatem vini, nec non aliquibus sui partibus calce (vivâ): Græcia argillâ, aut marmore, aut sale, aut mari lenitatem excitat.* At, pace Plinii, inter vinorum medicamina Aqua marina numeratur, non ad ejus custodiam, aut lenitatem aliquam præstandam, quantum ut medicamentosa fiat, & alvum moveat. Plaut. in Rud.

Quasi vinis Græcis Neprunus nobis affundit mare.

Itaque alvum prodi speravit nobis falsis poculis.

Vinum cui salem miscuerimus thelassomenon: Vinum falsum ventrem movet Cæl. Aurelianus. *Italia pars aliqua pice aut resina condire musta*, vulgare est, ei provinciisque finitimis. Idem.

Nunc vero idem in Hispania & insulis adjacentibus fit, quod olim in Carthagine: Imò Galli hodierni vini sui ferocitatem vitriolo ac Sulphure accenso frangunt, saporisque quædam acumina dant: Neque hoc novum; nam inter vini medicamina sulphuris meminit Cato apud Plinium, tot veneficiis, idem exclamat, placere cogitur, & miramur noxium esse? *Marmore & gypso & calce condita vina quis non etiam validus expaverit; meliusque si non vasis pix affuit.* Igitur rectissimè Plinius, ut in plerisque, 'Sua cuique vino Saliva (id est Sapor) sine ulla conditura, innocentissima est.

C A P. VII.

De Liquamine emendando.

Liquamen si odorem malum fecerit: vas inane inversum fumiga lauro & cupressò, & in hoc liquamen funde ante ventilatum: Si falsum fuerit, mellis sextarium mittis, & move spica, & emendasti. Sed & mustum recens idem præstat.

HUMELBERGIUS.

D^E *Liquamine emendando.*] Id est, à malo, si quem contraxerit, odore vindicando. Est autem liquamen Apicio nostro liquor, quem Græce garum vocant, & sic garum interpretatur Cælius Aurelianus Chronicon lib. 2. cum ait : Medicaminum ex garo confectorum, quod vulgò liquamen appellant. Liquamen etiam appellatur à Palladio liquor ex pyris maturissimis sale calcatis resolutisque.

Ventilatum.] Ventilare est movere aliquid ad ventum captandum.

Sextarium.] Hoc est, sextam partem mellis respectu liquaminis. Non enim de mensura intelligi potest, quæ mellis pondere pender libras duas & semis : cum liquaminis nulla certa quantitas ponatur. Et dixit sextarium pro sexta parte, sicuti quartarium aliquando pro quarta parte dicitur.

Spica.] Id est Spahâ vel instrumento alio ad spicæ vel spiculi similitudinem facto.

CASPER BARTHIUS.

Moves spica.] Spica est virga. Cicero de Astere virginis.

Spicum illustre tenens præstanti corpore Virgo.

Quæ ab aliis virgam tenere dicitur.

L I S T E R.

Liquamen.] Id est, Garum : Quorum, quod appellamus (nos

putà Africani, Cæl. Aurelianus Chronicon, lib. 2.) *liquamen è pisce Siluro confectum* : Nempe ex Sturione Niliaco ; ubi omnium maximi capti fuerunt, teste Plinio, tanquam ejus fluminis peculiæres essent : at nescio, an ullus alius scriptor istius confectiois mentionem fecerit ; scilicet Gari è Siluro : è *scombris fit Garum excellentissimum* ; Strabo apud Athenæum ; item ex multis aliis piscium & insectorum marinorum generibus garum fiebat. Ex sale liquato fit liquamen. Salis autem conditionis ad garum requisitæ meminit Plinius, *Ad obsonium & cibum utilior quisquis sal facile liquecit, item humidior*. Igitur parvi usus est sal fossilis, nisi prius liquatur, & denuo concrecat.

Liquamen si odorem malum fecerit.] Duplex hæc curatio : Nam istud liquamen potest esse vel salius quàm par est, & converti potest in meligarum aut oinogarum vel malum aliquem odorem contraxisse, qui suis remediis emendandus est. Igitur hæc ejus emendationes ad Oeconomiam spectant, ne leviter vitiatum ex toto pereat.

Porro, de Liquamine hic & alibi innumeris locis loquitur Apicius noster tanquam de vulgo noto nomine & forte ita Africanis suis communiter appellabatur ; ut nostra & Humelbergii citationibus ex Cælio Aureliano constat. At Romanis serò tantum vox liquamen pro Garo usurpata fuit : certè semel tantum liquamen me legisse memini ; nempe in vita Aureliani Imperatoris à Vopisco ; scilicet ex jussu Valeriani *Liquaminis sextarium unum* inter reliqua alimentaria Aureliano tunc privato militi dari

dari voluit; sub illo itaque tempore, quod vel ipsa ætas fuit Apicii nostri, vel non multo infra eam, notissimum Romanis fuit verbum, quod in mandatis imperatoriis, rationibusque publicis adhibitum; nempe in scriniis præfecturæ urbanæ fuerit insertum.

Cum verò liquaminis toties mentio sit, atque usus ejus apud Apicium nostrum infinitus sit, operæ pretium esse duxi, integrum caput ultimum ultimi libri Geoponicorum ad rei pleniorē intelligentiam huc transcribere: nam nuppiam, quod scio, tot ejus confessiones atque elegantiores extant.

Garum *liculmen* [liculmen ex verbo liquamen factum est, ut aliæ multæ voces è Latio in Græciam advectæ, & è Græcia etiam in Latium transportatæ] appellatum sic fit: intestina piscium injiciuntur in vas & saliantur. Parvi item pisciculi, maximè Atherinæ, aut exigui Mulli, aut Mænulæ, aut Lycostomi, aut quicumque tandem parvi visi fuerint, omnes similiter saliantur, & in sole inveterantur, frequenter versantur. Postquam verò per calorem fuerunt inveterati, garum ex ipsis hoc modo tollitur. Cophinus longus imponitur in vas plenum prædictorum piscium, influitque garum in Cophinum, atque sic per Cophinum percolatum, *liculmen* appellatum garum suscipiunt. Reliquum verò retrimentum *alex* efficitur.

Bithyni porro sic præparant. Accipis Mænas, quæ quidem præstant, si haberi possunt, parvas aut magnas, sin minus, Lycostomos, aut Lacertos, aut Scombros, aut etiam alecem, & omnium mixturam, immit-

tisque hæc ipsa in alveolum pannarium, in quo farina subigi solet, & additis ad modum piscium, salis sextariis duobus Italicis, permisces, ut cum sale contemperentur, finisque per noctem unam, ac transfers in fictile, quod deopertum ad solem exponis ad menses duos, aut tres, & per intervalla virgis agitas, deinde ablatum & cooperatum reponis. Quidam etiam *vinum vetus* adjiciunt, ad modum piscium sextarios duos. Deinde si velis statim uti garo, hoc est, non insolare ipsum, sed coquere, sic facies. Muriam stillatitiam & excolatam accipis, sic approbatam, ut conjectum in ipsam ovum innatet, si verò mergatur, nondum sufficientem salem habet. Deinde in muriam mittis piscem in olla nova, *adjectoque Origano* ad ignem sufficientem ponis, donec coquatur, hoc est, donec inceperit paulatim absorberi. Quidam etiam *Sapam* addunt: postea refrigeratum, iterum atque iterum per colum transmittitur, donec purum evadat, quod oportet vase repones.

Præstantius porro Garum *Hæmation* appellatum sic fit. Intestina Thynni cum branchiis cruoréque ac sanguine accipiuntur, aspergiturque salis quod satis est, & in vase finuntur. Post menses duos ferè vas ipsum perforato, effluetque garum *Hæmation* appellatum. Hujus & superiorum meminit Martialis.

*Antipolitani fateor, sum filia
Thynni:
Essem, si Scombri non tibi missa
forem.*

C

Item,

Item,

*Expirantis adhuc Scombræ de sanguine primo**Accipe facosum munera charagarum.*

C A P. VIII.

Ut carnes sine sale quovis tempore sint recentes.

CArnes recentes, quales volueris, melle tegantur, sed vas pendeat, & quando volueris, utere, hoc hyeme melius fit : æstate paucis diebus durabit. Et in carne cocta itidem facies.

HUMELBERGIUS.

M*elle tegantur.*] Eorum, quæ res à putrefactione & corruptione custodiunt, cum primis est mel : putrescere aut corrumpi non finit ea, quæ liquorem ejus acceperint. Unde ut carnes recentes sine sale diu durent, & servantur, in eo submerguntur. Similiter & ad plurimorum fructuum condituram habetur, quod optimum.

L I S T E R.

Sed vas pendeat.] Cellæ madiæ pavimento non ponatur.

Hoc hyeme melius fit, æstate paucis diebus durabit.] Nempe propter aerem accensum : nam aer semper abundat verè sulphureis particulis, sed quæ summis caloribus velut inflammentur. At dicēs, caro ista melle circumfusa ab aere, ut ut accenso, defenditur : alia tamen ratio est, cur carnes, etiam si æstate protinus melle submergantur, integræ non diu durabunt : nempe, quod summis illis caloribus, certè ad æquatorem, &

utrinque ad Tropica, ipsæ carnes nunquam satis frigescunt : unde nec ipso sale, nec melle conservari possint. Contrà piscium Insectorumque carnes ; nempe quorum omnium sanguis per se frigidus minusque aeratus est, omni anni tempore, & regione vel calidissima, sale aut melle diu condiuntur ad victum.

Et in carne cocta idem facies.] Sane id genus aliquod remedium erit opatissimum Colonia quibusdam nostris Americanis ; quæ etiam si hodie alimentis abundant, tamen ex populo multiplicato aliis œconomia erit instituenda, maxime cibis quibusdam delicatioribus conservandis. At hoc assaturis melius, quàm ex aqua coctis carnibus convenire credibile est : nam & bubulæ & porcinae carnes apud istos Americanos satis commodè jam siccantur ad vehementem solis ardorem ; ita subito coeunt inter se earum particulae, constringunturque ad longam durationem. Idem in assaturis rite præparatis expecta, idque aliquo modo antiquos olim expertos fuisse

in

in jecoribus ficcatis densatisque : deo per alias atque alias familias *Jecur*, inquit *Plinius*, lib. 11. & ad festos dies celebrandos mutua primi auctoris remuneratio.

maximè vetustatis patiens est, centenis durare annis, obsidionum exempla prodidere.

Hic non tacendum est novum aliquod inventum apud istos Americanos ad carnes conservandas : scilicet porcus puta jugulatus in ficco plumbeo Lebetes injicitur, qui Solio amplissimo, aqua frigida subinde repleto, tenetur, donec frigeat, & rigorem quendam contraxerit ; ita demum per se diutius conservatur, & vim salis ad aliquot dies patitur.

Quid si dicamus, non aliunde ortum esse istam summam liberalitatem atque munificentiam in sacrificiis majoribus cadendis, quàm quod bos jugulatus non potuit conservari in alicujus familiæ privatz usum ; ideo publicè convivendi institutio, & frequens a-

Quamvis autem hæc omnia, quæ apud Apicium nostrum leguntur, ad lautitias saltem mediocres docendas instituta sint : tamen haud abs re erit meminisse varios modos carnes condiendi etiam apud barbaros quosdam populos terræ Africæ, maxime meridionalis. Ibi pisces quoscunque recenter captos in puteum injiciunt, sabulo effossum, in putrilaginem vi solis gravissima intensissimaque subito liquandos, ficcandosque ; ex his tandem fit velut massa quædam terrena, quæ in plures annos durat, sibi & pecoribus suis subinde effodienda, coquendaque ex aqua in necessarium & non ingratum edulium, certè istiusmodi hominibus ex consuetudine.

C A P. IX.

Callum porcinum vel lumbulum, & ungellæ coctæ, ut diu durent.

IN Sinapi ex aceto, sale & melle facto mittis, ut tegantur, & quando volueris uti, miraberis.

HUMELBERGIUS.

Callum porcinum vel lumbulum.] Legendum censeo sic. Callum porcinum vel lumbulum, quati disjunctione illa, generis amplior captus ad certam contractus sit speciem. Callus enim feri suis dicitur laridum, & succidiæ pars est, non solum, quæ in lateribus, sed

ejus etiam, quæ in dorso & lumbis existit, atque lumbus aprugnus vocatur. *Plin.* l. 9. Callo aprugno in tres partes diviso, media ponebatur lumbus aprugnus appellata.

Ungella.] Legendum ungellæ, id est, ungulæ suæ, quæ ceu rostrum, aures, cerebellum ; & ex agno, hædove cum petiolis totum caput aliquanto quàm cætera mem-

bra leviora sunt: adeo ut in media carnis bubulæ & porcinae & nam materia poni possint, authore Celcleorum hic ponentur?]

In sinapi ex aceto.] Hoc est, sinapio sive sapore & liquore sinapis ex aceto, sale & melle composito & temperato. Quorum unumquodque per se etiam res a putrefactione præservat, & incorruptas custodit.

Faëta.] Lege, *faëto*, id est, confecto & temperato.

CASPER BARTHIUS.

Nucella.] Appellat nucleos, ut callum porcinum & nucella cocta diutius durent: imò nucellæ sunt omnia poma duriore corio testæ, ut pineæ, avellanæ, glandes, pistacæ, castanæ, amygdalæ, quæ omnes nucs ut servari possint docet Apicius.

[In plurimis locis post Torinum cespitat C. Barthius: in hoc verò pessimè: nam quid nucs cum carne porcina: rectè itaque hic legit Humelbergius *ungellæ* pro *uncella*, ut & infra pro *nucea*, legit *uncia laseris*. Item ex *uncella* constat Humelbergium non correxisse Torinum; apud quem ejus verbi nulla mentio fit.]

Lumbulum.] Malè callum bubulum delet interpret (Humelbergius) ut lumbulum substituat. Quis enim nobis autor erit, nec bubulum callum veterum mensis fuit notum? [At quid ea mistura

L I S T E R.

Callum porcinum.] Supple, *coctum, ut diu duret*. Nuspiam, quod scio, hujus carnis faba vel pisa valdè saginata, ex Verre, puta, in bruma mactato, coctæ, inque plures menses conditæ elegantior atque frequentior usus est, quàm in Anglia: ubi hæc quoque omnia condimenta adhibentur ad illam patinam condiendam inferendamque, nempe sal & acetum, aut ejus loco cervisia fortis atque acetosa; scilicet ad immersiones atque custodiam: sinapi verò cum melle, certè ante sacchari tantum proventum, ad intinctus. Profecto istud ferculum apud nos antiquissimum fuit, lautissimum, atque (Apicii nostri verbo libens utor) mirabile, *Bramne* Anglice appellatur.

Uncella.] Ungellæ rectè legit Humelbergius. Inter cibos humiliores, & ægrotis exhiberi solitos, id est, lautiores, & mediæ materiæ Cælius Aurelianus numerat *porcinos pedes, ora, auriculas, & summitates articulorum, item cerebrum, & vulvas* — imò aprorum clunes, lumbos potius, quos Græci *ῥοδία* vocant. Idem alibi. *Porcinæ carnis cerebrum, pedes, auriculæ, ora, & auricularum summitates.*

C A P.

CAP. X.

Ut carnem falfam dulcem facias.

Carnem falfam dulcem facies, fi prius in lacte co-
quas, & poſtea in aqua.

L I S T E R.

Si prius in lacte coquas.] Ad hunc modum Braſſicæ capitatæ & edules quæque radices, aut herbæ gravioris guſtûs coqui ſolent. ratio eſt, quòd nulla ferè aqua marina uſpiam ſit, quæ non dulci diluatur ex pluviis: & ſi id non ita eſſet, tamen nulla aqua marina tam falſa eſt, quin plus ſalis liquare & è falſamentis elicere poſſit; id quod ſatis conſtat, ſi ex-

Et poſtea in aqua.] Dulci puta: periri libeat, quantum ſalis in aqua. At nautæ falſam carnem & falſamenta è piſcibus ipſa aqua marina macerare ſolent, ut dulcia fiant: quæ marinæ ſextario puta naturaliter inſit, & quantum amplius ſalis adjectivi illa fundere potis ſit.

CAP. XI.

Piſces friſti ut diu durent.

Eodem momento quo friguntur, & levantur, ab aceto calido perfunduntur.

HUMELBERGIUS.

Friſti.] A frigo, quod eſt torreo; dicitur friſtus: & friſtorium vas, quod & patella & ſartago dicitur, in quo addito oleo vel butyro carnes, piſces, pulmenta & alia friguntur. Piſces ex friſtione multo citius & firmiter denſantur, quàm carnes, ob ſummam illorum ſanguinis teneritudinem: ſi itaque huic eorum coitioni naturali accedat etiam aceti calidi ſuperfuſi vis, ex duplici conſtrictione diutius conſervari poſſint: hæc autem piſcium friſtorum conditura apud nos in uſu eſt, & ad *maritimum modum* appellatur. Vide plura infra de hac re, lib. 10.

Momento.] Temporis ſpatio & tempore ipſo. Sed de momento dictum eſt ſupra capite 2.

L I S T E R.

Ab aceto calido perfunduntur.]

C A P. XII.

Ostrea ut diu durent.

VAS ab aceto, aut ex aceto vasculum picatum, lava
& ostrea compone.

HUMELBERGIUS.

Ostrea.] De iis plura in se-
tibus.

Picatum.] Id est, pice illitum.

CASPER BARTHIUS.

Mendum est in iis verbis, quæ
nunc apponam, *Ostrea ut diu du-
rent, vas, acernum aut ex aceto vas-
culum picatum lavato, & ostrea in
eò compone.* Legendum suspicor
vas acetitum : cujus generis non
pauca sunt in hoc genere auctorum.
Elui autem suadet, quia fæces ab
aceto relictæ exedant & corrum-
pant ostrea : vult autem deinceps in
solum acetito ligno ea conservare.

Vas ab aceto.] Pervenuste. Vas
acetarium sonat, ut *Pastor ab Am-
phryso*, Amphrysius Maroni & in
Priapæis.

L I S T E R.

Vas ab aceto.] Vas acernum po-
nit Torinus : quicquid sit, sive
istud vas primum ex aceto lotum
sit, deinde picatum ; sive etiam à
pice vasi prius illita aceto lavetur,
ad idem redit.

Et ostrea compone.] An Ostrea è
testis suis eximenda sunt, & sic
vase isto componenda ; an potius
integra à mari servanda, ut apud
nos sit ? si sic, tum plana eorum

testa semper supina tenenda est in
doliolis, ne ab ostreis suus succus
effluat, quo iis nutrimentum &
vita conservatur.

An non ita ostrea recentia ab
Apicio transmitti potuerint in Per-
siam, narrante Athenæo ; *Trajanus*
Imperatori cum apud Parthos esset,
procul à mari dierum permultorum
itinere, Apicius recentia misit ostrea,
sua diligentia sapientiaque servata.
Mallem ego τὸ σοφίας αὐτοῦ, de
aliquo singulari invento Apiciano,
quale hoc est, potius interpretari,
quàm de altero nescio quo *Apicio*
tertio. Profectò de uno & eodem
Apicio in hac una pagella loqui
videtur Athenæus ; at, inquires, iste
vir ditissimus, luxuria solutus,
quem paucis tantùm lineis antè
nominat, sub Trajano in Parthia
militante vix superesse potuit :
isque ipse Marcus Apicius appel-
latur à Plinio, Drusoque Cæsari per
brassicæ cymas suo modo coctas,
seipsum commendasse non sine re-
prehensione Tiberii patris. At de
ejus exitu à veneno sponte sumpto
silent, quantum memini, & Ple-
nius & Athenæus : Senecam ta-
men tanquam falsarium non liben-
ter accuso, quanquam rem coqui-
nariam, ex Stoicorum disciplina,
passim vehementerque perstrin-
gat. Dio autem Martialisque Sene-
cæ tantùm fuerunt transcriptores,
ut ex eorum verbis de hac re col-
latis

latis constat. Ubi itaq; error? equidem mendum in ipsum Athenæum rejicerem, utpote Alexandrinum hominem, rerumque Romanarum cognitione non benè instructum, & pro Trojano Tiberium Imperatorem legendum sentio. Nam is quo-

que exercitum ad Orientem duxit, à Parthisque signa, quæ M. Crasso ademerant, recepit; sic duo tantum Apicii fuerunt; nempe is qui tempore Reipublicæ vixit, & alter hic Marcus Apicius sub Tiberio: sub Trajano verò nullus.

C A P. XIII.

Ut uncia Lasferis toto tempore utaris.

L Afer in spatiosum doliolum vitreum mittis, & nucleos pineos, ut puta viginti, cumque utendum fuerit lasere, nucleos conteres & in cibos miscebis, & in sapes, & tantum numerum nucleorum doliolo referentur.

HUMELBERGIUS.

L Afer.] Lasferis nomine generatim planta intelligitur, quæ aliàs Laserpitium & Græcè silphium vocatur: privatim tamen à multis, & præsertim Apicio nostro pro plantæ ipsius succo accipitur, qui inter eximia naturæ dona numeratus, magnificus in usu, medicamentisque, quorum compositionibus inseritur. Is è caule & radice colligebatur, quorum hic *rhi-zias*, ille verò *caulias* vocabatur. Eratque in quotidiano ciborum usu, miscebaturque ob egregiam calefaciendi virtutem Oxyporis condimentis ad intinctus, cibis gratum saporem odoremque adferens, hyeme tamen, quàm æstate utilior. Sunt qui caulem privatim Silphium vocant, ut tradit Dioscorides, radicem *Magydarim*, folia verò *Maspeta*, efficacissimus autem aliarum omnium partium

liquor est. Secundo loco vim folia habent, postremus omnium caulis. Lafer nunc *Asam* vocant: duo ejus genera faciunt. Unum odoriferum, quod *Asam* dulcem vocant, barbari *belzuim* aut *benzoim* nuncupant: Alterum foetidum, quod *Asam fetidam* dicunt, & id est, quod è Media aut Syria affertur, virosi odoris, teste Dioscoride.

Spatiosum.] Latum & amplum.

Nucleos pineos.] *Celsus* inter res lenes, & stomacho idoneas, & quæ non inflant, & urinam movent, connumerat nucleos pineos.

Ex in cibis miraberis in sapes.] Lego, & in cibis miscebis & in sapes [aliter legit *Torinus*, & succum inde in ciborum usu miraberis grato sapes. Inde constat *Humelbergium* non correxisse *Torinum*, sed aliis usum fuisse vel impressis, vel M. S. libris] vocantur autem sapes, succi & humores sive liquores, quibus panem vel opsonia,

ut commendatoris & suavioris
sint saporis & odoris, intingimus,
& alio nomine ab intingendo, im-
mergendoque intinctus, & Græca
voce embammata vocantur.

CASPER BARTHIUS.

Quomodo nucea Laservis, &c.]
Nucea succum nucis significare pu-
to, verbis corruptis ob non intel-
lectam corruptionem antiqui Libra-
rii. Verum attentius consideranti
apparet nuceam dici, quod nucleis
aut nucibus conservatur; utpote
Laser, de quo hic sermo. Sic pla-
centum N. Myrepso *κνπιδειον* di-
ctum, nucamentum interpretatur
eruditissimus Magister, qui ono-
masticon scripsit. Verba Apicii
alia sonare ut passim ascribam.
*Laser in spatiosum doliolum & nu-
cleos pineos puta viginti mittes,
cūque utendum fuerit Lasere, nu-
cleos conteres & succum inde cibo-
rum usu miraberis grato sapore:* E-
macula ejecto asterisco. *Succum
inde in cibo.* Verum, *usum imita-
beris grato sapore.* De ea correctio-
ne iudicent docti, inde in cibo
dixit, cū in cibum deberet; mo-
re talium auctorum, ut alibi do-
cemus. Sic mittere in dolio ex-
stat apud Palladium, l. ii. c. 14.
Subduntur hæc verba, & *tantum
numero nucleorum doliolo referentur.*
Quæ ego Scythicè loqui velle ar-
bitror, usque adeo Latinè nihil so-
nant. Facilis tamen correctio cum
unius literæ dispendio, lege, &
*tantum numero nucleorum doliolo re-
feretur.* Quantum videlicet nu-
mero dempseris, tantum doliolo
reddes.

[Quàm futilis sit in multis labor
C. Barthii, ut menda Torini pas-
sim sustineat, vel ex hoc loco in-
telligere licet: Etenim lege modo

uncia pro nucea cum Humelbergio,
& ista omnia Glossemata vana
sunt.]

*Cumque utendum fuerit Lasere nu-
cleos conteres, exin cibis miraberis
& in saporibus.]* Ita fuit in membra-
nis. Quæ magna securitate ita
correxerit Humelbergius; me qui-
dem invito. Nam scripsisse puto
*Apicium exin indes cibis, miraberis
saporibus.* Cum ipsemet c. 7. ita lo-
quatur, *quando volueris, utere, mi-
raberis.*

L I S T E R.

Nucleos conteres.] Ex hoc capi-
te constat, primo, quanta infectio
fuerit à Lasere rebus etiam integris,
eodem tantum doliolo amplo unā
conclusis: deinde, quàm carus
fuerit iste succus, etiam antiquis
illis temporibus, cū ad unciam
ejus multiplicandam hoc artifi-
cium institutum fuerit. At à plu-
rimis jam seculis ex toto nobis pe-
riit Laser. Mihi certè ista succe-
danea omnino non placent; nem-
pe Assa-fœtida & Benzoin: cre-
do potius Plinio, Dioscoridi & A-
ræto eum fuisse Opopanacis & Sa-
gapeni quendam æmulum succum;
nam ejus, quo adulteretur, similis
sit, necesse est. His adde testimo-
nium Vitruvii, qui sub Augusto
vixit, cum adhuc in æstimatione
& vigore fuit ipsa planta: l. 8. Cy-
renis in ferulis Laser nascitur. Ne-
que dubitare licet, quin ab istis
viris doctis, curiosis, & rerum na-
turalium admodum peritis, Laser
sæpius gustatum fuerit, quod illis
temporibus vixerint, cū si non
optimum Cyrenaicum, certè Par-
thicum haberi potuerit. Maxi-
mam sanè jacturam! nam præter-
quam, quod erat in quotidiano
ciborum usu ad concoctiones
mirificè

mirificè expediendas, medicamentum: ab ægritudine recreationi effitum perdidimus nulli secundum eam in cibo, concoctionis plurimum ad anginas, ad oculos, ad innuconferre senibus & fœminis. Sed mera alia. *Lasfer*, inquit *Plinius*, de *Lasere* plura infrà. inter eximia naturæ dona numerata-

C A P. XIV.

Ut dulcia de melle diu durent.

Accipies quod Græci dicunt *Nechon*, & facies farinam, & admisces cum melle eo tempore, quo dulcia facturus es.

HUMELBERGIUS.

Dulcia de melle.] Hoc est, edulia mellita, & operis pistorii, panificia melle condita & confecta.

pera dulciaria, quorum figuræ erant infinitæ, ut placentæ, scribitæ, crustula, lucanculi, hami, lacertuli, spicæ, globuli, enchytæ, circuli, liba, aliaque plurima. Martialis.

CASPER BARTHIUS.

Dulcia.] Est peculiare genus operis pistorii, ejus conditio describitur.

Melle tibi dulces operum manus ista figuras

Extruet.——— *Casaubonus* in *Suetonium*.

V A R I O R U M.

Dulcia.] Ex farina finguntur o-

At propter *Nechon* hoc peculiare genus fuisse operis pistorii rectè existimat C. Barthius.

C A P. XV.

Ut mel malum bonum facias.

MEL malum bonum facies ad vendendum, si unam partem mali & duas boni simul miscueris.

Indigna fraus.

C A P.

C A P. XVI.

Mel corruptum ut probes.

Helenium infundes in melle, & incende : si incorruptum est, lucet.

L^{Ucet.]} Id est, flammam puram concipit ; quod mel ad naturam olei quodammodo accedit.

C A P. XVII.

Uvæ ut diu servantur.

Accipias uvas de vite illæfas : & aquam pluvialem ad tertias decoques, & mittis in vas, in quo & uvas mittis : vas picari & gipsari facies, & in locum frigidum, ubi sol accessum non habet, reponi facias : & quando volueris, *uvæ virides* invenies. Et ipsam aquam pro hydromeli ægris dabis. Et si in hordeo ob-rues, illæfas invenies.

HUMELBERGIUS.

U^{VÆ.]} Conduntur & in alienos menses servantur uvæ, cæterique fructus, olera & conditanea reliqua, non modò ad mensarum lautitiam voluptatis causa, sed & necessarios domesticos, quibus familia sustentetur, ad usus, & ægrotantium sæpiusculè salutem recuperandam & promovendam ; & uvæ potissimùm quo innocentiores reddantur. Nam recentes, authore Dioscoride, turbant alvum omnes & stomachum inflant. Innocentiores quæ aliquandiu pependere. Exaruit e-

nim in iis major humoris pars. Stomacho accommodatæ, appetentiam cibi revocant. Quibus infirmum corpus est etiam utiles.

Sunt autem varii servandarum varum modi. Aliæ enim servantur in aere pensiles, aliæ in palea, nonnullæ in musto, quædam in sapa, aut passo, multæ in vinaceis, aliquot item in aqua cœlesti, & aliter quoque variis modis. Apicius noster eas in cœlesti aqua & hordeo servare docet. Quæ autem in cœlesti aqua servantur, inter cæteras saluberrimæ perhibentur. At in ollis servatæ & os & stomachum & aviditatem excitant. Et Celsus

uvas ex olla stomacho idoneas & aptas dicit, & recentes inflare ac alvum movere, valentisque materiæ ex fructibus succulorum esse uvas.

Picari & gypsari.] Hoc est, pice & gypso collini. Columella hoc sic tradit: M. Coll. patruus meus vasa intrinsecus & exterius crasse picari jubebat, post compositis uvis opercula superponi & oblini crasso gypso, tum demum pice dura, quæ igne liquata esset, sic picari, ne quis humor transire possit.

Gypso madido statim utendum est, quoniam celerrimè coit ac ficatur. Tamen rursus tundi & in farinam resolvi patitur.

Pro hydromeli ægris dabis.] Hydromeli & imbre puro cum melle temperabatur quondam, quod daretur appetentibus vinum ægris, velut innocentiore potu. *Plin.* l. 31. c. 6.

Et si in hordeo.] Hoc est, in hordei furfuribus: vide Columellam.

CASPER BARTHIUS.

Uvæ ut diu servantur; accipies uvas de vite illeas & aquam fluviatilem.] Scribendum *illeas*: Palladius, lib. 10. c. 17. *Uvas, quas servare volumus, legamus illeas.* Sic non tactam rore servandam docet Columella, l. 12. c. 43. ex Palladio plurima transcripsisse hunc Rhapsodum suprà indicavimus.

Uvas virides.] Viride omne dicit Apicius, quod arido opponitur: sic sine huius libri *oleum viride* pro recentissimo sumpsit. Ita *Sylphii condimenta viridia*, lib. 3. c. 2. estque Græcum, ut *γυνωχλωρόν* apud Theocritum, quod Horatius expressit, dum virent genua.

Ad tertias usque aqua decocta.] Ad tertiam partem coquendo re-

ducta, significat. Sic. lib. 3. c. 1. *elixabis in cacabo novo quoad ad tertias aqua deferveat.* h. e. ex tribus heminis una sola remaneat integra. Scribonius c. 1. *incoquantur duobus sextariis aceti acerrimi, donec ad dimidias reducantur.*

L I S T E R.

Aquam pluvialem ad tertias coques.] Hæc medicorum conditura est: nam ita Plinius perhibet; *Uvas saluberrimas putant medici in cœlesti aqua servatas.* Imò, vel *vitiosæ aquæ remedium est, si decoquatur ad dimidias partes.* Idem, lib. 31. At, inquires, *cisternarum aquis sive pluviatilibus plus limi inest, quàm aliis aquis, & plus animalium, quæ tedium faciunt, eodem Plinio affirmante.* Verùm etiam si limus iis aquis infit, ex putridis animalculis confectus, nullum tamen metallum, cùm fontanæ universæ suas quasdam impuritates, corporibus longè noxiores, à terra plus minus trahant.

At quid reliquum esse credimus à tanta dissipatione ex diuturna illius aquæ cōctione, ut sic per se uvas conservare possit? an inter coquendum ex vehementi igne expellitur aer? Ita quodammodo densatur aqua superstes, ne postea uvas rodat, aut earum colorem mutet. Igitur hæc aqua ad tertias cocta defruti æmula est.

Picari & gypsari.] Vitrea nostra vasa subere, vel oleo, vel utroque, diligenter obturata longè commodiora sunt ipsis antiquis artificiis, & æquè secura ad omnem aëris ingressum prohibendum. Vitrificatio ex plumbo in fictilibus conficiendis veteribus fuit incognita; ideo picationem tam intus quàm extra & gypsationem adhibuerunt.

Uvas

Uvas virides.] Ut uvarum integritas & color servetur, aqua ad tertias cocta uvis frigida miscenda est.

Et ipsam aquam pro hydromeli ægris dabis.] Ad sitim leniendam, ob puritatem ejus à limo & metallo: tota præscriptio planè medica, teste Plinio: *Uvas saluberrimas putant medici in aqua cœlesti servatas; etiamsi minimè jucundas, sed voluptatem earum in stomachi ardore sentire, & in amaritudine jecoris, fellisque vomitione in cholericis, hydropicis, cum ardore febrium ægrotantibus.*

In hordeo obruas.] Ita bene servantur ad usus domesticos & tanquam recentes: nam superfluum humorem ab uvis elicit hordei acervus, reliquumque succum maturat, dulcioremque efficit, & in utroque experimento aer diligenter excluditur, ne exacerint uvæ. Cælius Aurelianus suis ægrotis dat uvas paleales, & fabriles. '*Uva & magis fabrilis, fumi vapore siccata, quam fabrillem appellant: quæ uvarum præparatio non alibi temerè invenitur; forte Africæ propria.*

Uva, quæ in ferrariis officinis adservatur, *fabrilis* vocatur, ac *uva fabritia* Theodoro Prisciano medico, libro, qui inscribitur *Logicus*, c. 13. Cæli. Aurelianus dicit fabrillem uvam esse fumi vapore ficcata. Plinius, l. 14. c. 1. '*aliis (uvis) gratiam, qui & vinis, fumus affert fabrilis, iisque gloriam præcipuam in fornacibus Africæ, Tiberii Cæsaris auctoritas fecit.* Horatius Albanam uvam huic rei aptissimam facit. l. 2. Satyr. 4.

Rectius Albanam fumo duraveris uvam.

Tales C. Aurel. in Cæliacis & aliis ventris fluxibus commendat: quia fumus & calor officinarum fabrilium, ratione ferri non modo exsiccat, verum etiam facultatem quandam adstringentem illis addit, quæ talibus passionibus multum conducit. L. Nonnius. Vide infra ad bulbos fabriles nostram conjecturam de uvis fabrilibus.

C A P. XVIII.

Ut mala granata diu durent.

IN calidam ferventem merge, & statim leva, & suspende.

HUMELBERGIUS.

CASPER BARTHIUS.

M*ala granata.*] Circa Carthaginem, ait Plinius, *punicum malum* cognomen sibi vendicat.

Calida fervens.] Ita accipienda videtur, ut aqua, quæ antè diutius calida fuerit, usus esse censetur, & quæ vendebatur calida, non

non sine condimentis, post ferventem facta sit, alioqui ridiculum sit.

L I S T E R.

In calidam ferventem.] In Granatis servandis plures & varii modi reperiuntur apud Co-

lumellam, Plinium, Palladium : at de aqua marina fervente omnes, imò & ipse Mago Carthaginensis, loquuntur. Et noster Apicius sine sale rem conficit ; ita certè sapor melius conservatur, & satis condensantur pori, ut durent.

C A P. XIX.

Ut mala Cydonia diu servantur.

ELigis mala sine vitio cum ramulis & foliis, & condies in vas, & suffundes mel & defrutum, & diu servabis.

HUMELBERGIUS.

M*ala Cydonia.*] Quæ & Coronea dicuntur, mala sunt ex insula Creta adveſta, à cujus civitate Cydone dicta sunt Cydonia.

Cum ramulis & foliis.] ‘Omne autem pomum, quod in vetustatem reponitur, cum pediculis suis legendum est, sed, si sine arboris noxa fieri possit, etiam cum ramulis. Nam ea res plurimum ad perennitatem confert. Columella.

Defrutum.] Mustum coctum, cui cognatæ sunt carænum & sapa omnia, solo coctionis modo differentia. *Defrutum* namque est mustum ad dimidiam partem decoctum ; *carænum* cum tertia per-

dita — duæ remanserunt ; *sapa*, ubi ad tertias redacta descenderit, quam tamen meliorem facient cydonia simul cocta : omnia in adulterium mellis excogitata. Alii tamen paulo aliter ; vide Palladium, Columellam, Plinium.

L I S T E R.

Cum ramulis & foliis.] Nempe aëris vitium non ita celeriter mala penetret, remotioribus a fructu venulis primò arescentibus ad custodiam malorum : & paulo ante plenam maturitatem id faciendum est, aliter per se cum fructu divor-tium facient, suosque amplexus dimittent ramuli foliaque.

C A P. XX.

*Ficum recentem, mala, pruna, pira, cerasia, ut
diu serves.*

OMnia cum petiolis diligenter legito, & in melle
ponito, ne se contingant.

HUMELBERGIUS.

Peciolis.] Peciolos vocat, quos
Columella & alii pediculos,
quibus fructus ramusculis appen-
dent, nisi pro peciolis, pediculis
legendum censeas, legimus tamen
apud Celsum etiam lib. 2. pecio-
los, sed de animalium pedibus.

In melle.] Illud in totum præ-
cipiendum existimavi, nullum
esse genus pomi, quod non pos-
sit melle fervari: itaque cum sit
hæc res interdum ægrotantibus
salutaris, censeo vel pauca po-
ma in melle custodiri, sed sepa-
rata generatim: nam si com-
misceas, alterum ab altero cor-
rumpitur. Columella l. 12. c. 10.

L I S T E R.

*Ficum recentem, mala, pruna, ce-
rasia.*] De his omnibus infinita
lectio veterum autorum habetur apud
Humelbergium, & Nonnium.

Ficum recentem.] Id est, viri-
dem ab arbore & non siccata. *Fici
matura urinam cient, al-
vum solvunt, sudorem movent
& papulas.* Plinius. Id est,
quascunque sensibiles evacuationes
promovent: adeo non mirum, si,
ut idem Plinius perhibet, senibus
meliolem valetudinem faciant, ju-
venum vires augeant. *Sicca fauci-*

*bus magnificè utiles: corpus &
vires adjuvent: ob id ante athle-
ta hoc cibo pascebantur: recolligen-
ti se à longa valetudine utilissi-
ma.* Idem. Moris olim fuit, ut
refert Galenus, ficus cum sale,
aceto, vel garo ante alios cibos
edere; & Philotimus apud Athe-
næum Thymum loco gari addit.

*Cerasi ante victoriam Mithridati-
cam L. Luculli non fuisse in Italia,
ad urbis annum, 680. is vexit à
Ponto, annisque 120 trans Oceanum
in Britanniam usque pervenire?* Plin.
De aliqua specie cerasi arboris hoc
intelligendum est: nam duæ mi-
nimum cerasorum species in Anglia
indigenæ sunt ab omni ævo. Vide
Catalogum Plant. D. J. Raii, plan-
tarum Angliæ sponte nascentium.

Ne se contingant.] Igitur non
multi usûs ad Oeconomiam; tan-
tum ad voluptatem & lautitiam,
& in medicina.

Unde colligere licet pauca fuisse
mala in calidis regionibus: certè
Africani scriptores ea damnant:
*Poma generant grossam ventositatem
in secunda & tertia digestionē (id est,
in venis & glandulis) & possunt in-
ducere phthisin & hæticam: quia
flatus, ab illis elevatus, habet proprie-
tatem ad erodendas arterias pulmo-
nis.* Averroes. v. Colliget. c. 40. At
id malum a pomis apud nos, quod
scio, non observatum est.

C A P.

C A P. XXI.

Citria ut diu durent.

IN vas citrum mitte, gypsa, fufpende.

L I S T E R.

Citria.] Scilicet mala, quæ eodem, istius execrationis quædam ratio habetur, ' *Quod citreis malis odor acerrimus, sapor asperimus.* Adhæc, nuspia apud Apicium nostrum eorum usus in condimentis occurrit. Postremò, per se diu conservantur, ipsæque arbores omni tempore pomiferæ sunt, attestantibus Plinio & Palladio; posteriori, propriâ experientiâ. ' *Ego in Sardinia & in territorio Neapolitano in fundis meis comperi citri arborem toto anno sæcundam & superfluentem, per gradus quosdam sibi semper poma succedere, cum maturis se acerba substituunt, acerbiorum vero ætatem florentia consequæ & Medica & Assyria malus quantur, orbem quendam continuæ dicitur, non aliàs manditur, nisi sæcunditatis sibi ministrante natura: ad venena.* Ita Plinius: cujus Ut non opus sit, certè in Italia, ætate non nisi apud Medos & tantâ diligentia. Itaque si in illo in Perside nasci voluit, etiamsi quinto capite libri tertii infra arbor tentata est transferri fictilimendum fuerit, hic quoque menbus in vasis, propter remedii præstantiam. Item, ' *ad usque memoriam avorum nostrorum* (inquit Athenæus, qui post Commodum me certe, nisi simili artificio, exscripsit) *citrium nullus comedit, cluso scilicet diligenter aere, non sed cum vestibus in arcis reponebatur, ut res quædam ingentis pretii & thesaurario digna.* Porro ex fundo fortè mucorem contrahant. Plinio citrum arbor malum fert

aliquibus execratum, aliis odore & amaritudine expetitur. Rursus ex

eodem, istius execrationis quædam ratio habetur, ' Quod citreis malis odor acerrimus, sapor asperimus. Adhæc, nuspia apud Apicium nostrum eorum usus in con-

dimentis occurrit. Postremò, per se diu conservantur, ipsæque arbores omni tempore pomiferæ sunt, at-

testantibus Plinio & Palladio; po-

steriore, propriâ experientiâ. ' Ego in Sardinia & in territorio Nea-

politano in fundis meis comperi citri

arborem toto anno sæcundam & su-

perfluentem, per gradus quosdam

sibi semper poma succedere, cum ma-

turis se acerba substituunt, acerbiorum vero ætatem florentia conse-

quæ & Medica & Assyria malus quantur, orbem quendam continuæ

dicitur, non aliàs manditur, nisi sæcunditatis sibi ministrante natura:

ad venena. Ita Plinius: cujus Ut non opus sit, certè in Italia,

ætate non nisi apud Medos & tantâ diligentia. Itaque si in illo

in Perside nasci voluit, etiamsi quinto capite libri tertii infra

arbor tentata est transferri fictilimendum fuerit, hic quoque men-

bus in vasis, propter remedii præstantiam. Item, ' ad usque memo-

riam avorum nostrorum (inquit Athenæus, qui post Commodum me certe, nisi simili artificio, ex-

scripsit) citrium nullus comedit, cluso scilicet diligenter aere, non

sed cum vestibus in arcis reponebatur, ut res quædam ingentis pretii

& thesaurario digna. Porro ex fundo fortè mucorem contrahant.

C A P. XXII.

Mora ut diu durent.

EX moris succum facito, & cum sapa misce, & in vitreo vase cum moris mitte, custodies multo tempore.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

U*T diu durent ex moris.]* Legendum, *mora ut diu durent*, & hæc tituli loco, deinde, ex moris succum, &c. Mora in vitreo vase diligenter condita, plurimo tempore durant, proprio ipsorum juscule impleta & conclusa. Constantinus C. agric. l. 10. c. 70. ex Beritio.

Sum mora.] Lege, cum moris.

Ex moris succum facito.] In isto succo faciendo post expressionem coctione opus est, ne sapa ex eo contaminetur: ita de rubis Idæis, Fragis, aliisque similibus baccis mollioribus conservandis cogitare licet; nempe quasque ex propriis succis probè coctis: sic mala quæque cydonia apud nos ad annum & amplius integra custodiantur.

C A P. XXIII.

Olera ut diu servantur.

OLera electa, non satis matura, in vas picatum reponere.

HUMELBERGIUS.

aceto nec muria opus est iis conservandis.

O*Lera.]* Olera dicuntur herbæ quæque sativæ quibus vescimur, quarum condituram nunc præcipit Apicius.

L I S T E R.

Non satis matura.] Ut repostita per se maturescant; ita nec

In vas picatum.] Cujus operculum pice illitum sit. In hunc modum fructus quidam immaturi, ut grossulariæ, & maturi quoque, ut cerasa diu apud nos servantur. Imò ita Lactucæ quævis capitatæ condiri possunt: neque uspiam earum major copia, aut plurium specierum elegantiores sunt, quàm in

in Anglia. *Inventum*, inquit Plinius, omnes thyrsos, vel folia *Lactucarum*, prorogare urceis (picatis) conditos, ut recentes in patinis coquere. Aliud quoque inventum *Lactucas* multiplicandi, quod conservationis quandam rationem habet, apud Athenæum legimus; nempe, *Lactuca recissis caulibus*, quæ rursus germinant, suaviores sunt: ita duplex proventus & suavior ultimus ex iisdem lactucis. Ad hanc rationem illud quoque est apud eundem Athenæum; elixa lactuca in patinis, quomodo parari solent brassicarum asparagi, (Cymæ) si Glauciæ fidem tribuimus, omnibus elixis oleribus anteponenda est.

C A P. XXIV.

Rapæ ut diu servantur.

ANte accuratas & compositas perdes myrthæ baccis cum melle & aceto. Aliter. Sinapi tempera melle, aceto, sale: & super compositas rapas infundes.

HUMELBERGIUS.

de apud Columellam & Palladium.

Rapæ.] Rapæ quondam, ut alia Salgama, etiam condiebantur: quarum condiendarum modos vide apud Palladium & Columellam.

Accuratas.] Præparatas; cujus præparationis modum vide apud Columellam, l. 12. c. 54.

Compositas.] Ordinatum collocatas & dispositas.

Perdes.] Hoc est, inspergendo & interserendo abscondes, & facias ut non compareant, & tanquam abesse & deperditæ videantur.

Myrthæ baccis.] Quam alii myrtham, eam Apicius noster myrtham nominat, quâ vocis nomenclatura & desinentia C. Aurelianus & Celsus etiam utitur.

Sinapi tempera, &c.] Sinapi quo modo ad Salgamorum simul & conviviorum usum conficeretur, vi-

CASPER BARTHIUS.

Perdes.] A dando, quasi perfundere significat: non autem significat, quasi de oculis summoveas, quod putidum sit, licet interpreti placuerit.

Antè accuratas.] Accurata bene & diligenter curata est, quo verbo sæpius usus ita Aurelianus, apud quem Pulmentum curiosè conditum legis. l. Tardar. c. 1.

L I S T E R.

Rapæ.] Ex correctionibus Humelbergii passim constat fuisse Titulos singulis capitibus adhibitos. Torinus *Lapam* legit, & nullibi temeritatem suam atque incitiam magis ostendit.

D

Rapæ

Rapæ terrâ effodiendæ sunt ante gelu, à quo protinus corrumpuntur; at non antequam domitæ sint à boreæ frigoribus; hyeme autem gratissimæ sunt; in nostra Insula ad primum ver in terra durant.

Veteres ut avidiores cibi forent, usos Rapis fuisse, aceto & sinapi & lasere conditos. Athenæus. Item Rapas in cibis tingi exhibet Plinius.

C A P. XXV.

Tubera ut diu servantur.

Tubera, quæ aqua non vexaverit, componis in vas alternis, alternis scobem ficcā mittis, & gipfas, & loco frigido pones.

HUMELBERGIUS.

Tubera.] Eduntur tum cruda tum cocta. *Excedunt sepe magnitudinem mali cotonei, etiam librali pondere. Plin.*

Tubera boletis poma secunda sumus. Martialis.

Vexaverit.] Vitiaverit & corruerit.

Scobem.] Pulvisculus dicitur scobs, qui per terebram aut ferram in perforatione aut sectione lignorum, alteriùsve materiæ teritur atque educitur.

L I S T E R.

Tubera.] E fungorum genere; putat,

at omnium, quos gustavimus, longè gratissimi sunt. Hæc etiam in Anglia eruta vidi, agro, ut memini, Bedfordiensi; at minima quædam, non ea certè magnitudine, qualia Galliâ Narbonensi.

Quæ aqua non vexaverit.] Aqua & poma & carnes cujuscunque generis vitare apta est: ideo si quid diu servare cupis, id sicca tempestate collige, scobem ficcā adhibe, & cave, ne aqua antè corrupta sit. Rectè itaque, ut opinor, Pleistonicus (ille Praxagoræ discipulus, de quo Celsus perhibet, eum existimasse ventriculi concoctionem septica quadam virtute perfici) apud Athenæum, aquam coquendis cibis (in ventriculo) vino utiliore esse dis-

C A P. XXVI.

Duracina Persica ut diu durent.

ELigito optima & mitte in muriam, postera die exime, & spongiabis diligenter, & collocabis in vas, fundens salem, acetum, satureiam.

HUMELBERGIUS.

CASPER BARTHIUS.

D*uracina Persica.*] Duracini nomen pluribus attribuitur fructibus, ceu uvis; item cerasiis, & ut hic testatur Apicius noster, Persicis. Ante omnia in pretio sunt, quæ à duritie & soliditate dicta duracina, quibus corpus lig- no adheret, avellique nequit, in reliquis facile separatur. Persico- rum palma duracinis. Plin. Non est alius iis pomis innocentior ci- bus. Idem. Pomum innocuum expetitur ægris. Idem.

Muria.] *Aqua cælestis muria con- ficienda aptissima.* Columella. Si plusquam sextarius solis cum qua- tuor aquæ sextariis mergatur, vin- ci aquam, salemque non liquari. Plin.

Spongiabis.] Spongiare Apicio est sponsia detergere & emunda- re, à sponsia, qua mensis deter- gendis & emaculandis utebantur veteres.

Satureiam.] Alio nomine Thymbra, & inter Cunilas etiam numerata, gratum in sanitate ha- bet usum. Diosc. Nascitur & sa- tiva satureia agresti in cunctis mi- nus efficax: in cibo tamen utilior, propterea quod non adeo efficaci acrimonia & asperitate est.

Spongiabis.] Spongiare est spon- gia emundare.

L I S T E R.

Duracina Persica.] Id genus pruna plurium specierum & ele- gantiorum apud nos sunt: at non- dum, quod scio, inter fructus con- ditaneos numerantur: de iis ex- perimentum facere operæ pre- tium est, cum valde innocua pru- na & stomacho grata existimantur. Ad vertiginem ex cerussa sumpta: *Nucleorum Persicorum interiora (id est, nuclei purgati) ex vino trita, & pota quam plurima.* Scribonius Largus. Verum ex horum crapu- la aliud testatur Soranus apud C. Aurelianum, nempe se vidisse me- morat, *plurimos catalepticos ex in- temporalis cibo & plurimo Persico- rum.*

Ingentia quædam pruna hujus generis habemus ab India Orien- tali, *Mangos* dicta, ex aceto, fina- pi, & allio condita.

Satureia.] Cunila bubula aliter dicta: Satureia concoctionem mi- re adjuvat, & ad cibos aviditatem: vel in cruditate jejunis in potione aspersa. Plin.

C A P. XXVII.

Sales conditi ad multa.

SAles conditi ad digestionem, ad ventrem movendum, & omnes morbos, & pestilentiam, & omnia frigora prohibent generari : sunt autem suavissimi ultrà quàm speras. Salis communis fricti, lib. 1. Salis hammoniacy fricti, lib. 2. Piperis albi unc. 3. Zingiberis unc. 2. ammeos unc. 1. semis. Thymi, unc. 1. semis. Apii feminis, unc. 1. semis. Si apii semen mittere nolueris, petroselini mittis unc. 3. Origani, unc. 3. Erucæ feminis, unc. 1. semis. piperis nigri, unc. 3. cnici feminis, unc. 1. semis. Hyssopi cretici, unc. 2. folii, unc. 2. petroselini, unc. 2. anethi, unc. 2.

HUMELBERGIUS.

bo sumptus opitulatur. Dioscor. Sensum excitat. Celsus.

SAles conditi.] Huic Apicianæ salium conditorum compositioni consimiles habes apud Aetium & Marcellum medicum. Sales condiri olim solitos testatur Plinius.

Apii.] Apio gratia vulgo est. Namque rami largis portionibus per jura innatant, & in condimentis peculiarem gratiam habent. Plin.

Communis.] Hoc est, ejus qui in communi & quotidiano ciborum usu est.

Si apii semen mittere nolueris.] Scilicet tanquam noxium.

Fricti.] Id est, cremati & torrefacti.

Petroselini.] Petroselinon Apiorum generis est.

Ammoniacy.] Qui sub arenis Cyreniacy tractus invenitur.

Origani.] Origanum, quod in sapore cunilam æmulari dicit Plinius.

Piperis albi.] Id est, longi, quorum exigua semina candida sunt.

Broci.] Legendum ex antiquo MS. exemplari, Erucæ feminis. In condiendis opsoniis tanta est suavitas, ut Græci ἐὺζωμον appellant. Plin. [Torinus non malè legit Croci unciam 1. non omisso Erucæ semine.]

Zingiberis.] Zingiber cum balsamenti & condimentis in cibo utile.

Piperis nigri.] Quod gratius in cibis est, & quod tempestivè maturuerit odoratius, condiendis opsoniis utilius.

Ammeos.] Ammi exiguum semen est, multo exilius, quàm cuminum. Dioscorides. Panibus Alexandrinis subigitur, & cum alimentis interponitur.

Thymi.] Hebetibus oculis in ci-

Cheodis.]

Cheodis.] Lege, cnici feminis
[melius croci] quemadmodum in
Aetio.

Hyssopi Cretici.] In Creta nati.

Folii.] Scilicet nardi.

Anethi.] Herba nota, & in mul-
to nunc medicinæ, & non minore
antiquis in cibario usu, seu Plin-
nius testatur, inquit, *Anisum*
& *Anethum* culinis & medicis nas-
cuntur.

L I S T E R.

Sales conditi.] Nempe odoribus,
ut cum Plinio loquar, & *aromati-*
bus & liquamine piscium, quod
Garum: item Laser sali miscent
grato sapore ad intinctus, cibos
commendantes. Dioscorides.

Ad ventrem movendum.] En
Medici alicujus elegans inven-
tum; idque ventrem leniter mo-
vet, propter Thymum, ipsos-
que sales, maximè Ammoniacum,
qui ferè saponarius, & lubricus
est. De his verò salibus cathar-
ticis consule Aetium, Marcellum-
que; adeo in plerisque similes
sunt nostris Apicianis, ut diceret
eos vel Apicianorum auctores fu-
isse: quod quidem crederem, ni-
si Apicius noster iis ætate longè su-
perior esset: unde concludo ex
antiquo quodam Opsartitico scrip-
tore Græco & Apicium & illos ho-
rum salium descriptiones sump-
sisse.

N. B. In salibus catharticis me-
ritò ponendus est iste sal, qui è
plurimis nostris *aquis medicatis*
excoquitur; cujus figuram & pro-
prietates olim ipse primus deli-
neavi Historiâ aquarum Angliæ
medicatarum, ante viginti annos
editâ: sanè his & similibus rebus

mixtus non incommodè dari po-
test valetudinariis.

Et ad omnes morbos.] Qui certè
a cruditatibus oriantur.

Et pestilentiam & omnia frigora
prohibent generari.] Id est, febres
quascunque intermittentes à frigo-
ribus ferè incipientes: in quibus
est ipsa pestilentia.

Sunt autem suavissimi, ultra
quàm speras.] Ad tollendum præ-
judicium dictum, cum à medicis
in re coquinaria præscripti sint.

Salis communis fricti.] Ex sum-
ma salium siccitate ex frictione si-
ve torrefactione aliarum rerum
virtutes fortius imbibunt, easque
diutius conservant.

Salis ammoniaci fricti.] De hoc
autem sale, siquidem vera sit mea
conjectura, olim in actis Philoso-
phicis Londinensibus edita, is val-
de concoctiones promovere potis
est, cum mirificè septicus sit; ut-
pote ex insectorum aquaticorum
excrementis nascatur; perinde
ut hodie salperra hodierna apud
Indos, Syamentes putà, ferè in
arenis sub opaca illa arbore Indi-
ca à vespertilionibus quibusdam
ingentis magnitudinis ibidem lati-
tantibus generata.

Piperis albi.] Antiquis exigua
illa semina ex longo pipere *piper*
album dicta sunt: at nostris piper
vulgare nigrum ex lixivio calcis
vivæ decorticatur, albumque fit.
At piper nigrum majusculum du-
rum, solidumque, id est, plenè
maturitate collectum, in opsoniis
condendis longè salubrius est.
Piper autem album sive longum
Medici sibi jam vindicant.

Apii seminis.] Smyrnum, quod
est semen olus arri. Scribon. Lar-
gus.

C A P. XXVIII.

Olivas virides servare, & quovis tempore oleum facies.

Olivas de arbore sublatas in muriam mittis, & erunt tales quovis tempore, quasi mox de arbore demptæ, de quibus si volueris, oleum viride facies.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

O*livas virides.*] Hoc est, recentes & adhuc virentes, per se deciduæ, vermibus fere antequam nigrescere incipiant. Nigritia enim vitio proxima, non maturitatis initium, ut falsus hominum error existimat: [at in aliis multis fructibus plenæ maturitatis indicium, quidni in olivis? quæ ad oleum non ante nigritiem colligi solent.]

In illud.] Legendum puto, in muriam, & hoc ideo potissimum, quia Cato, ut refert Plinius, non alio ullo modo laudat condi olivas optimè, orchites, & posias, quàm vel virides in muria, vel fractas in lentisco.

Oleum viride.] Vocatur oleum viride, quòd ex viridi adhuc bacca exprimitur, cujus defectum cum timemus, qualiter is instaurari possit, docet nunc Apicius noster.

Olivas de arbore sublatas.] Nam intus corrosæ sunt: at hæ nobis sæpe obtruduntur pro integris. Idem de prunis Indicis, Mangos dictis vidi.

In muriam mittis.] Propter amarcam, quæ nimium frangi non potest; ideo muriam diu ferunt: at duracina Perfica, de quibus supra, postridie è muria eximenda sunt, utpote quæ dulcia per se sunt.

Oleum viride facies.] Id est, subausterum, in quo summa gratia. *Oleum viride è cruda bacca sapore præstantissimum* — quanto maturior bacca, tanto pinguior succus, minusque gratus. Plin. lib. 15. *olivæ igitur albæ stomacho utiliores.* Idem. lib. 23.

C A P. XXIX.

Cuminatum in Ostrea & Conchylia.

Piper, ligusticum, petroselinum, mentham ficcā, folium malobathrum, cuminum plusculum: mel, acerum, & liquamen.

Aliter, piper, ligusticum, petroselinum, mentham ficcā, cuminum plusculum: mel, acerum, liquamen.

HUMELBERGIUS.

C*uminatum.*] Est condimentum à cumino sic dictum, quemadmodum à pipere piperatum; & alia. Condimentorum, omniumque fastidiis cuminum amicissimum. Plin. l. 20.

In ostrea & conchylia.] Conchylum pro genere ipso concharum, à quibus nomen sumpsit, nunc ponitur; interdum verò per excellentiam de murice dicitur, diversum à purpura.

Ligusticum.] Ligusticum herba plurimum in Liguria nascitur, unde & nomen invenit. Oxyporis utiliter miscetur radix & semen, & his, quæ adjuvandis concoctionibus conficiuntur. Stomacho utilissimum ligusticum, ideoque pro pipere ad opsonia & pulmentaria utuntur eo Ligures, author Dioscorides, l. 3.

Mentham aridam.] Quæ odoratissima est. *Hortensium* odoratissima quæ sicca, ut ruta, mentha, apium, & quæ in siccis nascuntur. Plin. Grato mentha mensas odore percurrit in rusticis dapibus. Idem. Menthæ ipsius odor animum excitat, & sapor aviditatem in cibis.

Idem. *Stomacho accommodata est mentha, & in condimentorum usum multifariam recipitur.* Diosc.

Malobathrum.] Malobathrum est folium Indi, quod olim folium simpliciter dicebatur, unde & malabathrinum unguentum Scriptoribus sæpius foliatum dictum est. Apicius tamen noster folii nomine pro nardi folio utitur. *Stomacho accommodatum est,* Diosc.

L I S T E R.

Cuminatum in ostrea & conchylia.] Hoc condimentum nobis propter multa inusitata esset valde ingratum; tamen concoctiones mirificè adjuvat, singulis quibusque ingredientibus benè consideratis: imò ipsa ostrea & omni-gena conchylia marina per se, quòd falsa & tantum non piperata, vehementer stomachica sunt; ideo Veteribus diligenter quæsitæ, & in summis deliciis habita. *Mensarum divitum palma ostreis attribuitur.* Plinius: item in illa vestustissima & lautissima cœna Metelli Pontificis apud Macrobiū; *Ostreas crudas quantum vellent, echinos,*

echinos, peloridas, spondylos; de- cea sunt. Ostrei carnem calculum inde patinam ostrearum, peloridum, gignere: (ita legendum est τὸς balanos nigros, balanos albos; ite- τοῖς σιν) Mnesitheus apud Athe- rum spondylos, glycomeridas, urti- næum. cas, murices, purpuras. His adde, Aliter.] Nempe omissis illis Venerias conchulas apud Senecam. Indicis & longè petitis condimen- tis, folio & malabathro. Est tamen vitium in ostreis omni- busque conchyliis, quatenus testa-

C A P. XXX.

Lasferatum.

Laser Cyrenaicum vel Parthicum tepidâ dissolvitur cum aceto, liquamine temperatum.

Vel piper, petroselinum, mentham siccam, laseris radicem: mel, acetum, liquamen.

Aliter, piper, careum, anethum, petroselinum, mentham siccam, sylphium, folium, malobathrum, spicam Indicam, costum modicum; mel, acetum, liquamen.

HUMELBERGIUS.

Laseratum.] Condimentum a lasere sic dictum, quemadmodum laserpitium acetum, a laserpitio, multi quondam usus. Est aut laserpitium planta, quæ laser etiam dicitur, & Græcè filiphion vocant, post tubera & fungos auctoritate clarissimum Plinius prodit. In Cyrenaica provincia reperi- tum: cujus succum vocant laser, magnificum in usu, medicamentif- que: & ad pondus argentei dena- rii pensum. Multis jam annis in ea terra non invenitur, diuque jam non aliud ad nos invehitur, quàm quod in Perside, aut Media, aut Armenia nascitur large, multo infra Cyrenaicum: id quod adulteratum

Gumi, aut sagapeno, aut faba fra- cta: ex hoc succus duobus modis capiebatur: è radice atque caule. Et hæ duo erant nomina, Rhizias atque Caulias. Usus in multis me- dicaminibus, caulis cibis quocunque modo aptus. Totus siquidem & e- lixus estur. Feruntque quadraginta diebus corpora purgare.

Laser Cyrenaicum.] Quod & lac Cyrenaicum appellatur. Unde & Laserpificeras Cyrenas vocat Catullus.

Parthicum.] Quod & Persicum, à regione, à qua importabatur.

Laseris radicem.] Laseris vocabulo sine adjuncto pro succo utitur Apicius noster, sed & pro plan- ta ipsa aliquando accipitur: cum adjuncto verò pro plantæ parte, quam

quam adjunctum exigit, ut nunc pro radice, adjuncto id postulante.

Careum.] *Stomacho accommodatum & in cibo gratum est. Concoctiones adjuvat. Utiliter antidotis & oxyporis miscetur.* Dioscorides.

Silfi folium.] Legendum distinctim cum interposito puncto, ut diversarum plantarum sint indices voces: sic Silphion, folium per *Silphion* laserpitii caulem vel folia, ut Dios. testatur: Caulem aliqui privatim Silphion vocant: in bonitatis autem censu post succum, qui aliarum omnium partium efficacissimus est, secundo loco vim folia habent: postremus omnium caulis; per *folium* intelligendo id quod nardi est.

Spicam Indicam.] *Spicam nardi Indicæ, nam duo nardi genera, altera Indica, altera Syriaca.* Dioscor.

CASPER BARTHIUS.

Tepidâ.] *Aquam tepentem sonat.*

L I S T E R.

Laserratum.] Hi meri intinctus sunt ad opsoniorum commendationem; at rerum modus & mensura cujusque gustui relinquitur, ut in proximè superiore capite.

Laser Cyrenaicum vel Parthicum.] *Cyrenaicum etiam temporibus Plinii in illa terra non inventum est, à multis jam annis: ideo Parthicum substituit Apicius noster, quod id adhuc haberi potuit. Illud autem strenuè arguit Laserpitium five Silphion non fuisse assam fetidam, cum hic vilis succus sit ab Indis, & infimi pretii; piper verò*

ab iisdem Indis allatum, magnæque copia in omnibus ferè condimentis nostri Auctoris inditum. Cùm verò Laser defecerit, cur non & piper; certe Laser ad pondus denarii argentei pensum, ut operæ pretium fuisset ambo nobis adhuc transmisisse. Quicquid sit, maximam sanè jacturam fecimus de Laserpitio; quippe magnificum fuit medicamentum ad concoctiones promovendas, maximè ad tertias illas insensibilis perspirationis. Ferunt, inquit Plinius, caulem Laserpitii elixum, sumptum quadraginta diebus corpora purgare, id est, purificare ab humoribus superfluis & cruditatibus, non alium tanto spatio movere.

Laser Cyrenaicum vel Parthicum.] Ita Scribonius Largus seculo uno aut altero ante Apicium nostrum. *Laser Cyrenaicum, si poterit inveniri. Sin minus Syriacum, aquâ dilutum.* Nondum enim illo tempore omne consumptum fuit, cujus tantum pondus ex ærario à J. Cæsare exemptum: Galenus Cyrenaici iis fere verbis meminit; *si adsit Cyrenaicus succus.*

Silphium.] De silphii five laseris viribus privatim hæc docemur à Scribonio Largo: nempe vis rubificans, Comp. 174. *Extra ea sunt imponenda, quæ etiam sana corpora exulcerant, ut allium—sinapi, item laser per se.* At Parthicum multo infirmius est Cyrenaico; ad duplum puta: idque patet ex eodem Scribonio. Comp. 175. *Laseris Cyrenaici * P. duum, aut succi Syriaci * P. 4. & infra Comp. 177. Laseris Cyrenaici victoriati pondus, vel Syriaci * P. 1. Summam Laseris acrimoniam passim testatur Cælius Aurelianus, 'Laserpitium cum bulbis (i. e. squillis) terunt,*

terunt, — cataplasmant præterea ex lasere & bulbis — Salsamento & lasere, id est, cibis acerbis utentes. Alibi, Allium dare atque laser & salsamenta. Rursus, laseris virtus acerrima. Ideo laser cera involutum bibendum exhibet. Item, Inter acriora odoramenta numerat laser ex aceto. Laser cum aceto ex quo panis madidandus. Dandum laser cum aceto & liquamine. Laser aceto solutum, quo comedenda tinguntur. Laser aqua solutum vel aceto & admixto sinapi, aut ovo sorbili transvoratum. Ob acrimoniam tumorem provocant Euphorbium, ferulago, laser, sinapi.

Laseris radicem.] Magna varietas in hujus plantæ & partium nominibus Græcis juxta Latinisque Auctoribus. Hoc constantissime apud Veteres observatum reperies, ut Silphion radicem vocaverint, in qua ferè tota planta consistebat. Plantam totam Græci vocant Silphion. Laserpitium, id est, lac serpe vel lac serpitium: atque ita Veteres usi sunt. Plautus.

— Teque oro & queso, si speras tibi

Hoc anno multum futurum serpe, & laserpitium.

Serpe tota planta, laserpitium ὁπός. Laser verò factum ex voce Laserpitium truncata. Apud recentiores verò deperdita illa planta, & obscurata ejus notitia, multa in nominibus partium confusio inducta, & aliæ pro aliis appellatæ. *Salmasius ad Solinum.*

Tepida dissolvis.] Laser lac quoque Cyrenaicum appellatur, quod instar lactis albus quidam succus ex herba vulnerata effluit; ut ex papavere aut tithymallo: at sunt istiusmodi succi lactei, qui concreti meræ resinæ sunt, nec aquâ dissolubiles: Laser verò ut hoc experimento constat, aliter se habuit.

Spicam Indicam.] Magnopere mihi mirandum videtur spicam nardi & spicam Indicam tamquam diversas cenferi. *Salmasius ad Solinum.*

C A P. XXXI.

Oenogarum ad Tubera.

Piper, ligusticum, coriandrum, rutam; liquamen, mel & oleum modicè.

Aliter, Thymum, satireiam, piper, ligusticum; mel, liquamen & oleum.

HUMELBERGIUS.

O*Enogarum.*] Condimenti genus, vinum cum garo significans.

Coriandrum.] Coriandro subtrito cum aceto carnem incorruptam æstate servari putat M. Varro. Sana-
nat ventris & intestinorum fluxiones

nes semen : bibitur in choleris cum ruta. Plin. l. 20.

Ruta.] In præcipuis medicaminibus ruta est. Plin. Ad crapulæ gravedines decoquuntur folia poturis : & in cibo vel cruda vel decocta conditave prodest. Idem. Sensus excitat, authore Celso.

L I S T E R.

Oenogaram.] Lege eleogaram : nam omnino nulla fit vini mentio in hoc capite.

Rutam.] Nempe periculosa edulia sua peculiaria antidota requirunt. *Ruta contra fungos sive in potu detur, sive in cibo.* Plin. *Esu rutæ homines sibi cavisse, cuius præsidio nihil læduntur, vel qui aconitum biberint.* Athenæus. Auctoritas etiam peculiaris apud Antiquos rutæ fuit. *Invenio mustum rutatum populo datum à Cornelio Cethego in consulatu collegæ Q. Flaminii comitiis peractis.* Plin.

C A P. XXXII.

Oxyporon.

CUmini unc. 2. Zingiberis unc. 1. rutæ viridis unc. 1. nitri scrupulos 6. daëtylorum pinguium scrupulos, 12. piperis, unc. 1. mellis, unc. 9. Cuminum Æthiopicum, aut Syriacum, aut Lybicum aceto infundes, ficas & sic tundes, postea melle comprehendis, cum necesse fuerit, oxyporo uteris.

HUMELBERGIUS.

me ex usu salis petræ hodiernæ.]

O*Xyporon.*] Dicitur condimentum, quod ex aceto fit : sic dictum, quod aceto conditum ad intinctus fervaretur. Oxypora dicuntur etiam remedia præsentanea, hoc est, celeriter juvantia & citò penetrantia. Plinius de junipero, miscetur & antidotis oxyporis.

Daëtylorum pinguium.] Palmarum succosarum, palmulæ boni succi sunt, & stomacho idoneæ, alvumque adstringunt, authore Celso.

Cuminum Æthiopicum.] Quod cæteris præfertur, deinde Ægyptium.

Nitri.] Magnus nitro usus est ; hoc candorem opsonia contrahunt, tenerescuntque eo multa, præsertimque herbarum radices : [potius ruborem maxi-

L I S T E R.

Oxyporon.] Elegans remedium ad recreandum infirmum stomachum, Medici alicujus inventum ; scilicet

scilicet condimentum crassiusculum formâ electuarii.

Et cum necesse fuerit, Oxyporo uteris.] Tantæ æstimationis vel ipsi Apicio nostro ut ad verbum ferè repetitum sit infra l. 3. c. 18. ubi istius medicamenti usus quoque docetur; nempe non solum inter cœnandum ejus dimidium cochleare aceto & liquamine mo-

dico misces pro intinctu; sed post cœnam etiam dimidium cochleare accipies; nempe accuratâ istius compositionis dosi, more medico. Sin alio sensu oxyporon hoc inter remedia celeritèr juvantia & citò penetrantia interpretari libeat; omnes tres concoctiones, maxime ultimas, respicit.

C A P. XXXIII.

Hypotrimma.

Piper, ligusticum, mentham aridam, nucleos pineos, uvam passam, cariotam, caseum dulcem: mel, acetum, liquamen, oleum, vinum, defrutum, aut caranum.

HUMELBERGIUS.

H*Hypotrimma.*] Id est, ut Hesychius ait, ὑποτρίμμα ἐκ φοίνικος καὶ μέλιτος καὶ κυμίνου καὶ ἄλλων τινῶν ἀρωμάτων ἔρπον. h. est, ex dactylis & melle, & cumino & aliis quibusdam condimentis opus.

Caryotam.] Caryota palmula est, sic dicta quòd capiti noceat. Hujus frequens usus est in condimentis, ceu videre licet in sequentibus.

Caseum dulcem.] Caseum recentem, non salitum.

Cariotam.] Lege, hujus ultimæ dictionis loco, *Caranum*: Et quoties in sequentibus inter liquores hanc dictionem positam repereris, pro ea substitue caranum.

L I S T E R.

Hypotrimma.] Aliud simile superiori condimentum stomachicum, at liquidiusculum, five intritus, unde dictum.

C A P.

C A P. XXXIV.

Oxygarum digestibile.

Piperis semunciam, filis Gallici scrupulos tres, cardamoni scrupulos 6. cumini scrupulos 6. folii scrupulum 1. menthæ siccae scrupulos 6. tunfa cribrataque melle colligis : cum opus fuerit, liquamen & acetum addis.

Aliter, piperis unciam 1. petroselini, carei, ligustici uncias singulas, melle colligis : & cum opus fuerit, liquamen & acetum addis.

HUMELBERGIUS.

O*Xygarum.*] Condimenti genus est ex aceto & garo. De aceto, cujus frequens in condimentis usus est. Plinius sic, *Aceti nequitia inest virtus magnos ad usus, & sine quo vita mitior degi non possit. Cibos & sapes non alius magis succus commendat, aut excitat, quam acetum, putredinem & corruptionem à rebus prohibet.* [extra stomachum; in quo tamen earum corruptionem in chilum celeriter conficit.]

Digestibile.] Hoc est, quod digestionem & ciborum concoctionem adjuvat.

Semunciam.] Hoc est, unciam semis, five dimidiam.

Silphi Gallici.] Lege, *filis Gallici.* Est aut fil five file, quod & feseli dicitur : Massiliense, quod Gallicum vocat *Apicius*. Adjuvat concoctiones potum, cum vino se-

men, solvit tormina. Viatores contra frigora cum pipere & vino utiliter id bibunt. Dioscorides.

Cardamomum.] Semen ex India allatum.

L I S T E R.

Oxygarum digestibile.] Nempe illa semina piper, fil, cuminum, careum, ligusticum, petroselinum, cardamomum, item folium & mentha sicca, quod vehementer ad digestionem faciant, omnia præparata, id est, tunfa cribrataque habere oporteat, melléque conservata ad intinctus : cum vero opus fuerit, Oxygarum, id est, liquamen & acerum addes. Igitur titulus Oxygari digestibilis ex usu medico huic embammati adhibetur, omniumque definitum pondus, more medico, cujus certe inventum est, præscribitur,

C A P. XXXV.

Moretaria.

MEntham, rutam, coriandrum, feniculum, omnia viridia: ligusticum, piper, mel, liquamen, si opus fuerit, acetum addes.

HUMELBERGIUS.

M*ortaria.*] Antiquus M. S. codex habet *moretaria*, forte legendum *moreta*, utcumque intelliges condimenta & *moreta*, quæ in mortario coquinaro tunduntur, & condiuntur, quæ & intrita, & intrimenta protrimentaue vocantur: item intinctus & embammata, quæ in mortario ex diversis rebus simul tritis, varii saporis & coloris plurifariam condiuntur: veluti piperatum, sinapium, alliatum, & alia, omnia à rebus, è quibus fiunt, nominata.

Feniculum.] *Ipsum condimentis prope omnibus inferitur.* Plinius. Oxyporis etiam aptissimè. Quin & crustis subditur panis. Semen stomachum dissolutum adstringit, vel in febribus sumptum. Nauseam ex aqua tritum sedat. Pulmonibus & jecinoribus aptissimum. Ventrem sistit, cum modicè sumitur. Idem.

L I S T E R.

Moretaria.] Mortarium, quasi *moretarium*, in quo subigebatur *moretum*, quod genus cibi intritum etiam vocabant. *Moretarium* quoque vocitabant, vel *mor-*

tarium cibum ipsum. Donatus: *Hoc inter rusticos de alliato mortario dici solet; & bene intriti*; propriè enim hoc genus cibi *intrita* dicitur. *Salmasius ad Solinum.*

Omnia viridia.] Nempe usui præsentaneo; forte ita magis efficacia ad digestionem; at gustus haud ita grati, utpote acrioris: sed hæc stomachica embammata, aliter atque aliter, ut pluribus placerent, instituta sunt.

Atque hætenus condimenta omnigena ad sanitatem conservandam ex selectissimis medicamentis instituta; nec ea palato quidem insuavia aut ingrata sunt, nisi quatenus inusitata; certè ventriculi concoctionem mirificè adjuvent, quod ferè universa acria & septica quodammodo fiunt; propter eandem quoque rationem, cum vehementer aerata sint, venarum secundas, humorumque tertias eximiè promovent. Nobis autem singula percurrere non opus est; Humelbergii, quem vide, citationes ex Veteribus huic rei abunde satisfaciunt. Igitur in hoc primo libro reliquorum fundamentum jactum est; nam ferè in omni ferculo aliquid horum condimentorum inest.

APICII

APICII COELII

LIBER II.

Qui SARCOPTES appellatur.

CAPUT I.

Ificia.

Ificia fiunt *marina* de cammaris & astacis : de loligine : de sepia : de locusta. Ificium condies pipere, cumino, laseris radice.

Ificia de loligine, sublatis crinibus in pulmentum tundes, sicuti assolet pulpa : & in mortario & in liquamine diligenter fricatur : & exinde Ificia plassantur.

Ificia de squillis, vel de cammaris amplis. Cammari vel squillæ de sua testa eximuntur : & in mortario teruntur cum pipere & liquamine optimo pulpæ : Ificia plassantur.

Omentata ita fiunt. Assas *jecur porcinum*, & tum enervas : antè tamen teras piper, rutam, liquamen, & sic super immittis jecur, & teres, & misces, sicut assolet pulpa, in omentum, & singula involutantur folia lauri, & ad fumum suspenduntur, quàm diu voles. Cùm manducare volueris, tolles de fumo, & denuò assas, & ficcum adjicies in mortarium, piper, ligusticum, origanum, fricabis : suffundes liquamen : adjicies cerebella cocta, teres diligenter, ne assulas habeat :

habeat : adjicies ova quinque & dissolves diligenter , ut unum corpus efficias : liquamine temperas , & in patella ænea exinanes , coques : cū coctum fuerit , versas in tabella munda. *Tessellas* concides , adjicies in mortarium , piper , ligusticum , origanum ; fricabis in se : commisces in cacabum : facias , ut ferveat ; cū ferbuerit , tractu confringes , obligas , coagitabis , & exinanes in boletari : piper asperges , & appones.

Ificia ex Spongiolis. Elixatos , spongiolos conteres , & nervos eorum eximes : deinde cum iis alicam elixatam & ova conteres , & pipere in omento affabis : cenogaro perfundes ; & pro Ificiis inferes.

Ifitia omentata. Pulpam concisam teres cum medulla filiginis in vino infusi : piper , & liquamen , si velis , & baccam myrtheam exenteratam simul conteres : *pusilla ificia* formabis ; intus nucleis & pipere positis : involuta omento sub affabis cum caræno.

HUMELBERGIUS.

S Arcoptes.] Id est σαρκόπτης , carnifecus. Quo nomine inscriptus est hic liber secundus à carnium infectione , eo quod in ipso de carnium incisarum eduliis & condimentis earum præparandis agitur. Docet autem non solum animalium terrestrium , & in aere volatiliū , sed & in aquis piscium quoque carnium præparare & condire cibaria.

Ificia.] Ificia sunt , quæ propriè ab infecatione inficia dicuntur , auctore Macrobio , qui ait : *Ificium , quod ab infecatione inficium dictum : amissione enim literæ postea , quod nunc habet , nomen obtinuit.* Sunt autem edulia & cibaria ex carne concisa & infecta facta : quæ nunc per se , nunc reticulo , & omento circumdata in farragine , aliis etiam junctis re-

bus , & aromatibus aliquando , cum adipe , oleo , aut butyro fringuntur. Alio nomine *Tomacula* , sive per syncopen *Tomacla* , & *Tomacina* aliquando vocantur. Inficia etiam aliquando farcimina vocantur , quæ carne concisa fartis , id est , impletis intestinis fiunt.

Marina de cammaris & astacis , &c.] Enumerat nunc pisces marinos aliquot , è quorum carne & pulpis carnosis lauta & opipara fieri possunt Ificia , docendo simul , qualibus opportunè condiri debeant condimentis. Suntque cum primis ejus generis pisces cammari & astaci ; ubi animadvertum est , quod Apicius cammaros per astacos interpretatur. Tanquam usitatior & notiore fortassis ætate sua vocabulo , sicuti & nostro quoque ævo multa Græcorum nomina usitata & neta magis sunt Latinis. Accipitur conjun-

conjunctiva illa particula, & expositivè pro, id est. Sunt enim astaci qui & cammari.

Loligo.] Dicta quidem loligo, quasi voligo, ut scribit Varro, quoniam extra aquam volitet. Nam teste Plinio: *Loligo etiam volitat extra aquam se efferrens, quod & pectunculifaciunt, sagittæ modo.* E mollium genere. Celsus inter ea loliginem numerat, quæ intus minime corrumpuntur.

De sepia.] Molles pisces, ut polypi, sepia, loligines, falsum quodammodo humorem habent, duri sunt, concoctionique renituntur. Si verò concoctione vincantur, haud parum alimentum corpori præbent. P. Ægina. Sepiæ attramentum alvum movet. Celsus.

De Locusta.] Locusta marina, quæ carabos Græcè dicitur, crustatorum genus primum est, cui proximum alterum est astacus, à locusta non multum differens, quæ crustatorum maxima. *Unum hoc animalium nisi vivum ferventi aqua incoquatur, fluida carne non habet callum.* Plin.

Crinibus.] Hoc est, pediculis, cruribus, brachiis.

Mortario.] Mortarium vas est in quo tunduntur, terunturve pistillo; quæ resolvenda sunt. Pistillum verò, quo res tunduntur ipsa.

Plassantur.] Id est, friguntur, formantur, conficiuntur: *ἔργον πλάσσειν*, quod est formare & effingere.

De squillis.] Pisces sunt è crustatorum genere.

Omentata.] Scilicet Isicia, quæ omenta involuta, & circumdata sunt.

Enervas.] A nervis purgas, enervare est nervos eximere.

Assulas.] Partes crassiusculas,

& asperas, filamentaque: dicuntur enim propriè assulæ fragmenta à marmorariis in cedendo marmore dispulsa, & quæ frangendis aliis rebus in longitudinem magis quàm latitudinem disjiciuntur. Et inde fit assulatim adverbium, quo Veteres pro minutatim usi sunt. Plautus, *nisi dedolabo assulatim viscera.*

Exinanies.] Exinanire modò evacuare, modò attenuare est.

Versas.] Versare est vertere, & inter alia significata sua significat aliquando volvere & agitare.

Tessellas.] Id est, parva frustula quadrata. Est autem tessella diminutivum à tessera, & id est, ex omni parte quadratum est.

Tracta.] Per tracta intelligo quasdam quasi membranulas, quæ ex candida tenuissima farina cum aqua subacta fiunt. Utitur dictione Cato in libello de re rustica, in placentarum confectione.

Obligas.] Devincies, circumduces, & involves, sive asperges, & immiscees.

Volutari.] Legendum est Boletari, quod vas est boletis serviens. Unde illud Martialis.

*Cum mihi boleti dederint tam nobile nomen,
Prototomis, pudet heu! servio colliculis.*

Ex spongiolis.] Spongioli fungorum generis sunt. De quibus plura infra.

Alica.] Alica nunc frugi genus est, nunc ex fruge facta farina, & inde pulicula & forbitio. Alica pro pulte in sanitatis usu & medicina locum habuit. Plinius. Fiebat ex zea, fiebat etiam ex hordeo, cujus conficiendæ ratio in sequentibus etiam, sed operosior

& elegantior docetur ab Apicio nostro: qua tamen facilior & paratior est illa, quam in Junio mense docet Palladius his verbis. *Hordeum seminaturum, cui adhuc superest aliquid de virore per manipulis ligabis, & torrebis in furno, ut facile mola possit infringi, & in modio uno salis aliquantum, dum molitur, miscere curabis & servas.*

Conteres pipere.] Lege, teres cum piperis.

Medulla filigino.] Lege, medulla filiginea vel filiginis, scilicet, panis, qui ex filigine factus est. Siligo autem tritici genus est & omnium firmissimum, ut Celsus tradit; & boni succi esse dicit, è filigine lautissimus panis, pistinarumque opera laudatissima. Plinius.

Baccam mixtam & temperatam.] Lege, baccam myrtheam exenteratam, id est, decorticatam, & à cortice purgatam: quæ ante advectum piper loco ejus usi memorantur Veteres.

Nucleis.] Hic & in sequentibus, quando nucleorum nomine utitur sive adjuncto, tunc semper de pineis intellige.

Carano.] Caranum est mustum coctum, cui in coctura, una parte absumptâ, duæ remanserint, ex auctoritate Palladii.

CASPER BARTHIUS.

Plassare.] Est verbum Isicii peculiare, & culinarium, quasi stipare dicas.

Affula.] Festucam tenuem designat.

Tessella.] Sunt carnes in quadrum concisæ, ut minutæ tesserae. *Tesserulas* in notissimo Lucilii versu legimus, de pavimento tessellatum strato, in quo tesseras vocat

quadrangulares formas, ut *rotundas scutulas*, Palladius, l. 1. c. 9.

Et ova conteres, &c.] Ineptè interpres hæc mutat, deinde cum *is alicam elixatam & ova conteres pipere*, hoc est cum pipere teres. Ille mutat *teres cum pipere*, imprudens Latinitatis. [At falsus est Barthius: etenim nusquam legitur neque apud Torinum, nec Humelbergium *teres cum pipere*; sed *& pipere in omento assabis*, pro *cum piperis momento assabis*. Suppressit particulam &.]

Coagitabis & exinanies in Boletari.] Hæc Humelbergii est correctio. In libris fuit *volutari*, quod retinendum, & vas, quo volvuntur, & velut vatinuntur res, interpretandum puto. Verum est, Boletara est vas boletis inferendis factum, ut sine capitis secundi videmus, sed non continuo illud alterum nihil est.

Jecur enervas.] Est nervos seu fibras eximere, quo usu rarum id verbum, translatione frequentissimum.

P. LAMBECIUS.

Isicium.] Male transformatur in *Hysitium* & *Esicium*, frequentissime occurrit apud *Calium Apicium* in primis, l. 2. c. 1. ubi ex professo agitur de Isiciorum præparationibus. Cæterum ex simplici vocabulo *Isicium*, factum porro est vocabulum compositum *Salsicium*, quasi *salsum insicium*, sive Isicium, & ex hoc denique corruptum vocabulum Gallicum *saucisse*, quod & apud Germanos nostros jam in usu est.

LISTER.

L I S T E R.

Ificia fiunt marina de cammaris.] Varius Imperator primus fecit de piscibus Ificia, primus de Ostreis, & Leiofveis, & aliis hujusmodi marinis Conchis, & Locustis, & Cammaris, & Squillis. Lampridius in vita Heliogabali; & pace Casauboni Lampridius hic verus est: nam aliquis mihi ostendat velim, ut Ificia de ejusmodi rebus confecta inveniam ante Heliogabalum; certè nec in Plinio, nec in Athenæo.

Neque sine ratione hæc Ificia instituit, nam istiusmodi pisces sive crustacea, sive mollia insecta suo sale septico abundant; ita ut aliqua vel levi condimentorum adjectione parati, dupliciter stomacho commendantur.

Ificia de loligine.] Loligo facilius quàm Polypus coquitur, nec ori est insuavis. Athenæus.

Sublatis crinibus in pulmentum tundes.] Ita Ovidius Halieut. Crinalli corpore hæret, pro pedibus sive brachiis. Imo & ensis ejus eximendus est, qui ferè corneus est. In Loliginis vesica humorem contineri pallidum, non atrum: exigua valdè testa, & cartilaginea. Athenæus. Exiguâ quidem, præ sepia ossè, ensiformi: vide illius piscis nostram Anatomiam. At corium, ut videtur, cum integris intestinis sive visceribus tundenda sunt in pulmentum; hæc autem mollia per se atque admodum tenacia sunt, ut bene tunsa omnis formæ susceptibilia sint. Non constat has pulpæ sive pulmenta coquenda esse, sed cruda, tantùmque condita, edenda.

De Cammaris amplis.] Amplius legerem, quod semel ante in Ti-

tulo de iis loquutus est.

Pulpæ.] Id est cammarorum & squillarum è testis suis exemptæ; an pulpæ carnis porcinae?

Et liquamine optimo.] Nam est vitiosum liquamen, vide superiore libro: & ejus etiam plura sunt genera: nempe sociorum garum, & alex, præter innumeras compositiones.

Et singula involutantur folia lauri.] Exiguæ res fuerunt ificia, cum singula lauri folia iis circumdarentur; ita citius ad fumum suspensa siccarentur. Infra pusilla Ificia formabis.

Et siccum adjicies.] Mendum subest, & succum adjicies habet Torinus, at qualem! an legendum, & sic ea adjicies.

Et ad fumum suspenduntur, quàm diu voles.] Ergo liquamen salis locum occupat; etenim liquamen muria quoddam genus est; nempe è sale liquato, & sanie piscium, insectorumve.

Adjicies cerebella cocta.] Porcellorum purâ aut gallinarum & similium minorum animalium, unde non cerebra, sed cerebella dicuntur.

Adjicies ova quinque.] Ex cerebellis & ovis coctis mira tenacitas instar placentarum.

Liquamine temperas.] Iterum addito ad gustum.

Tessellas concides.] Atque hæc propriè ificia sunt: nempe exigua quædam tessera, mox tractis obligandæ atque inferendæ.

Elixatos spongiolos conteres, & nervos eorum eximes.] Torinus spondylos legit; at de mollibus tantum & crustaceis marinis loquitur Apicius in principio capituli: neque nervi sunt in aliquo testaceo, ostreo purâ aut spondylo.

Veteres voluptarii fungos solos star Ificiorum. Vide item præ-
suis manibus præpararunt, succineis scriptum infra repetitum, l. 3.
novaculis, aut argenteo apparatu, capite penultimo.

& cultro argenteo & catina putà. *Pulpam concisam.*] Porcinam
Plin. Male Hardouinus in hunc lo-
putà.

cum, quarum è succino manubrium *Pusilla Ificia formabis.*] Tessel-
fuit: imò ipsæ novaculæ ex toto las quasdam virtute obligatoria
succineæ aut argenteæ, quod fer-
medullæ panis, infra Ificiola, c. 2.

rum fungos inficeret, maxime ru-
Intus nucleis & pipere positis.] Ita
biginosum, & succum eorum in
Ificiorum formam fuisse constat
venenum verteret; ita certè cre-
velut quarundam placentularum
diderunt veteres, auctore Plinio. quadratarum, in quibus intrus quæ-

Et pro ificiis inferes.] Simulata libet condimenta involvi potue-
ificia, nam hic neque piscis, ne-
runt, vel ipsa omento aut foliis cir-
que alicujus carnis mentio est; cundari ad commodiorem sub affa-
foli funguli ex ovis & alica elixa-
tionem.
ta condiuntur & omentantur in-

C A P. II.

Hydrogaratum, & Apodermum, & Amylatum.

Ifrica plena. Accipies adipēs Phasianī recentes præduras,
& facis ex iis Tessellas, cum pipere, liquamine, caræ-
no in Ificio includes, & hydrogaro coques, & inferes.

Hydrogarata Ificia sic facies. Teres piper, ligusti-
cum, pyrethrum minimum: suffundes liquamen, tem-
peras aqua cisternina, dum inducet: exinanes in cacabo,
tum ificia ad vaporem ignis pones, & caleat, & sic
forbendum inferes.

In ificia de Pullo. Olei floris lib. i. liquaminis quar-
tarium, piperis semuncia.

Aliter de pullo. Piperis grana 3 i. conteres, mittis li-
quaminis optimi calicem, caræni tantundem, aquæ ii.
mittes, & ad vaporem ignis pones.

Ificium simplex. Ad unum liquaminis acetabulum
aquæ septem mittes, modicum Apii viridis, triti pipe-
ris cochleare, ificiola incoques, & sic ad ventrem sol-
vendum dabis, hydrogaro sales conditos addes.

Ificia de pavo primum locum habent, ita si fri-
cta

Et fuerint, ut callum vincant. Item secundum locum habent de Phasianis. Item tertium locum habent de cuniculis. Item quartum locum habent de pullis. Item quintum locum habent de porcello tenero.

Ificia *amylata* sic facies. Teres piper, ligusticum, origanum modicum, silphium, zingiber minimum: mellis modicum, liquamine temperabis, misces, adjicies super ificia: facies, ut ferveat, cum bene ferverit, amylo obligas spisso, & sorbendum feres amylatum.

Aliter: piper teres pridie infusum, cui subinde liquamen suffundes, ita ut bene tritum ac lutulentum facias piperatum, cui defrutum admisces, quod fit de cotoneis, quod sole torrente in mellis substantiam cogitur: quod si non fuerit, vel caricarum defrutum mittes, quod Romani *colorem* vocant. Accipe deinceps amyllum infusum, adjicies vel oryzæ succum, & lento igne fervere facias amylatum.

Aliter, officula de pullis expromas, deinde mittis in cacabum porros, anethum, salem: cum cocta fuerint, addes piper, apii semen: deinde orindam infusam teres: addes liquamen & passum vel defrutum, omnia misces, & cum ificiis inferes.

Apodermum sic facies. Alicam elixatam nucleis & amygdalis depilatis & in aqua infusis & lotis ex creta argentaria, ut ad candorem pariter perducantur, cum jam miscebis, uvam passam, carænum vel passum desuper confectum asperges, & in boletari inferes.

HUMELBERGIUS.

& amygdalis. [At quidni *Apothermum* restituamus? nam ad istos fructus decorticandos calidâ opus est.]

H*ydrogarum.*] Lege, Hydrogaratum, hoc est, ificium hydrogaro conditum: [quid corrigat nescio, nisi aliquam editionem Venerianam, nam Torinus hydrogaratum legit.]

Apothermum.] Lego apodermum, id est, *ἄποδερμον*, excoaratum ificium, sic dictum, quod ex nucibus depilatis & excorticatis conficiatur, præsertim pineis

Ambolatum.] Lege, *amylatum*, h.e. ificium cum amylo confectum.

Pyrethrum.] Radix herbæ sapore maxime fervido.

Induces.] Lege, *inducet*, hoc est, coeat, & in unum cogatur.

Et tamen.] Lege, *Et tum*, id est, deinde.

Iola floris.] Ex antiquo exemplari

plari legendum, olei floris. Qui quid sit, nos docet Plinius, l. 15. c. 6. Cum ait, *Premi plusquam centenos modios non probant, factus vocatur. Quod vero post molam primum est, flos.* [quid si legendum sit violæ flores: nam violæ flores in primo libro, c. 4. mensis inferuntur.]

Quartarium.] Per quartarium intelligo hic quartam partem libræ, quæ continet uncias tres.

Semuncia.] Hoc est, uncia semis, vel dimidia.

Cenlicem.] Ex antiquo exemplari, *Calieem.* Qui poculi genus est, & vas potorium rotundâ specie.

Acetabulum.] Liquidorum mensura est, & quarta pars sextarii continens cyathos tres, auctore Aphricano. Plinius tamen heminæ quartam partem significare dicit, & P. Ægineta sesquicyathum implere acetabulum.

Cochleare.] Minimum mensuræ est cochleare, & octava pars Cyathi.

Peces conditi.] Utcunque legeris, sive *peces conditi*, sive ut MS. codex habet *facies conditi*: menda est, & sine intellectu verba: quare castigandus locus est & emendandus, legendumque, *sales conditos*: qui quales sint docuit author, lib. 1. [Torinus legit *pestines conditi*; at falsus est, cum ad ventrem movendum sales isti purgatorii ante præscripti sint: hinc quoque constat Humelbergium alios MSS. codices habuisse, atque alios Torinum.]

De Pavo.] Dicitur & Pavus & Pavo.

Ut callum vincant.] Id est, ut duritiem superent, hoc est, ut tenerescant & emollescant, citra tamen eliquationem.

Secundum locum habent de cuniculis, item quartum, &c.] Hic tertius ordo, & quod secundum concernet, deest: quare ex antiquo MS. exemplari instaurandus est locus [at apud Torinum nihil deest; nam tertium locum habent de locustis. Igitur constat vel ex hoc loco aliam aliquam editionem correxisse Humelbergium, partim suis conjecturis, partim fide veteris alicujus MS. codicis.]

Isicia multa ab alieno.] Legendum, *Isicia amylata*, id est, amylo confecta.

Voluerit.] Lege, ferbuerit vel bullierit.

Amylo obligas spisso.] Amylum fit ex omni tritico & filigine [folia & longa maceratione sine mola] vide Catonem.

Subruendum feres amulum.] Legendum, & sorbendum feres amyllum.

Luculentum.] Ex antiquo scripto exemplari legendum lutulentum, id est, spissum & crassum.

Defrutum de cotoneis.] H. est, vinum cydonite, quod solis ardore in defruti modum & mellis crassitudinem coctum & redactum est.

Camarum.] Lege, *caricarum* vinum scycite, quod è carica fico decoctione in defruti substantiam redactum sit.

Orizæ succum.] *Italici*, inquit Plinius, *maximè orizæ gaudent*, ex qua ptisanam conficiunt, quam reliqui mortales ex hordeo.

Expromas.] Expromere vocat proferre, eximere, ejicere.

Oridiam.] Legendum *Orindam*. Quæ panis genus est, & ex quo conficitur. Semen, Æthiopiarum peculiare, & sesamo persimile, quod coquentes vescuntur, ut in Lexico author est Hesychius.

Depilatis.] Hoc est, decorticatis, à pelle & cortice depuratis & emundatis. Unde & condimento & ificio huic apoderini nomen inditum putamus: [at aliter sentimus; vide suprâ.]

Creta argentaria.] Nitorem argenteum reddens.

CASPER BARTHIUS.

Acetabulum.] Inter mensuras habitum docemur. Epistola Plinio adscripta apud Marcellum. *Ad 20 libras bordei adjiciantur tres libræ lini seminis, coriandri setifica, salis acetabulum.*

Depylatæ amygdalæ.] Aliter capiendæ sunt, quam putarit Interpres; non enim decorticatis sonat, sed pilo detusis putaminibus. Est enim pilum idem quod pistillum, clava, qua in mortario quid tunditur C. Aurelianus, l. 3. acut. c. 4. pilam pro ipso mortario accepisse videtur: *tunc iisdem diebus mittimus.*

L I S T E R.

Ificia plena.] Nempe quæ aliquam carnem involvant; ut quæ sequuntur, quæ carnem phasianorum aut pavonum adiposam & præduram, pectoris putà, tessellatim incisam includuat.

In ificio includes.] Scilicet obvolves; quia ificia tractorum sive placentularum more, membranae quædam & tenaces pulpæ fuerunt.

Hydrogarata ificia sic facies.] Nempe juscula ex hydrogaro ad ificia condienda.

Tum ificia ad vaporem ignis ponent.] Lento igni, infrâ, at quæ ificia? nempe omnigena & primo & hoc capite deinceps nominanda.

Et sic sorbendum inferes.] Igitur hæc ificiola fuerunt & tessellata, ut sorberi possint, tanquam panis alicujus buccellæ è jusculo.

In ificia de pullo — aliter de pullo.] Aliter in ificia de pullo, hic condimenta tantum narrantur: ipsa autem ificia qualia superiora: hæc juscula conficiuntur ad condienda ificia de pullo.

Liquaminis optimi.] Valde diligens est, ne liquamen non optimæ notæ sit, in quo certè summa condimenti gratia.

Aqua cisternina.] Pluviatili putâ. Ob salubritatem præ cæteris ad hydrogarum conficiendum, ut suprâ dictum est de hydromeli. *Potui aqua imbrialis offerenda, quam vulgò cisterninam vocant,* C. Aurelianus, i. e. vulgus Afrorum.

Ificium simplex.] Non plenum aliqua carne inclusâ. Ita melius respondent Medici intentioni, ut ventrem solvant. Item illa simplicia ificiola ideo dicta sunt, utpote parva segmenta quadrataque velut placentarum.

Et sic ad ventrem solvendum dabis, hydrogaro sales conditos addes.] Lege & si. De istis verò salibus purgatoriis suprâ. Ita hæc ificia medicè quoque exhibita sunt, quod supra artem culinariam est, & diæteticen agnoscit.

Ad unum liquaminis acetabulum, aquæ septem mittes.] *Hydrogarum Romanorum ducum primus Heliogabalus publicè exhibuit.* Lamprid.

Ificia de pavo primum locum habent.] Ptolomeus Rex, qui a fratre regno pulsus (temporibus ultimis Reip.) ad sacrum senatum confugisset, commentariis suis scribit imminens vim pavonum Romanæ à se conspicatam fuisse. Athenæus.

Hic autem enumerat è quibus carnibus ificia plena fiant, & ad quintum locum procedit, suas cuique carni excellentias ascribendo: gustum itaque sui seculi diligenter explicat.

Ificia amyлата sic facies.] Ex amylo, loco medullæ panis, aut alicæ, aut tracti alicujus jusculum pro ificiis inspissatur atque sorbendum infertur. Frumenti farina in amylo aquæ vi putrescente resolvitur; a mola verò farina sicca excutitur: igitur amyllum videtur salubrius & stomacho aptius esse.

Aliter.] Hic condimentum docet ex amylo; de ificiis verò fallet: quæ pro cujusque gustu eligenda sunt è suprâ narratis.

Piper teres pridie infusum.] Ut tenerescat, cum bacca sit piper. En garum vel oinogarum pipera- tum! elegans sane conditum, cujus apud veteres tanta æstimatio fuit, idque meritissimè propter stomachi concoctionem, suprâ piperis grana 31 numerat, quæ mira accuratio fuit: forte ad drachmæ pondus.

Amyllum infusum.] Amulum vel amolum scribebant veteres non amyllum: ita semper scribitur apud Apicium, ut in vetustissimis quibusdam Vindiciani ex Apicio excerptis, quæ penes me sunt. *Amulum ex oriza.* SALMASIUS. in notis ad vitam Alexandri Severi: [ista tamen citatio nusquam reperitur apud Apicium; paulo tamen infrâ *orizæ succum* imperat: ita nec amyllum apud Torinum aut Humelbergium aliter legitur, quàm cum y.]

Oridia.] Hæc autem verba alibi Salmasius ex excerptis Apicii profert, in notis ad Antoninum Pium. *Oridia pro oriza, in excerptis*

Viridarii (quem infrâ rectius Vindiciani nominat) ex Apicio, quæ manu scripta habemus. *Amyla bis de oridia propter spissitudinem superfundes, & tum inferes.* Hæc quoque excerpta agnoscit Gruterus.

Oryzam medicum uno ore inter ὀλίσ- γότεσσα, i. e. quæ leniter alunt, connumerant. L. Nonnius.] Tamen nullo frumento aut leguminibus æquè benè satiamur, & inedia diuturniorem patimur. Ex hac Indi & plerique Orientis populi panes cogunt, illisque penè solis lautè victitant.

Vel caricarum defrutum mittes, quod Romani colorem vocant.] De Romanis loqui videtur, ac si is non ex iis fuerit; sed de omni condimentorum genere & loco sua sumpsisse.

Aliter, officula de pullis expro- mas.] Idque fit de officulis integris & non confractis pullorum, omni scilicet carne ante circumci- sâ ad ificia conficienda: itaque ex officulis coctis & carnis bona parte nudatis jusculum valentius conficitur ad ificia condienda.

Amygdalis depilatis & in aqua infusis & lotis creta argentaria.] Aquâ scilicet calidâ, ut facillè decorticentur: & lotis ad candorem amplius conciliandum ex creta argentaria; nempe integris amygdalis: ita vana & inutilis est interpretatio C. Barthii contra Humelbergium.

Porrò de amygdalis dulcibus intelligendum est; nam amaræ ferè ex toto medicamentosæ sunt

Lotis ex creta argentaria.] Ita elegantiae condimentorum studuit Author: ista autem creta multo salubrior calce quavis viva, & ex terris medicamentosis sive sigillatis habenda est.

C A P. III.

Vulvulæ. Botelli.

Vulvulæ ificiata fic fiunt. Piper tritum & cuminum, capita porrorum brevia duo à mole purgata, ruta, liquamen, admifcentur pulpæ benè tunfæ & fricata. Denuo ipfo fubtrito ita ut commifceri poffit, mittas piperis grana & nucleos, & calcabis in mortario bene loto, & coquuntur ex aqua, oleo, liquamine, fasciculo porrorum & anetho.

Botellum fic facies. Ex ovi vitellis coctis, nucleis pineis concifis, cepam addes, porrum concifum, jus crudum mifces, piper minutum, & fic intefinum farcies, adjicies liquamen & vinum & fic coques.

HUMELBERGIUS.

dum putamus, in mortario bene loto.

Vulvulæ.] Vulvulæ dicuntur farciminis genus à volva, quod in intefinis involvantur ad modum vulvæ fuillæ, quæ olim lautiffimi erat cibi. Unde involucrum etiam illud album & tunicam in ovi fpeciem, boletos prorumpentes involventem quod involvat ipfos, volvam appellat Plinius.

Capita porrorum brevia duo à mole purgata.] Hoc eft, porri fpicas, & nucleos duos parvos ab integro bulbo feparatos, & à crinibus & pelle purgatos. Apicius molis vocabulo, integrum bulbum intelligit, qui refpectu nucleorum magnus eft, nuclei contra parvi & crinium refpectu breves.

In materia bene lota.] Legen-

Botellum.] Botelli & botuli vocantur farciminis genus, è carne fuilla, adipibus concifis & aliis rebus impletis intefinis: à bolis, hoc eft, fruftulis carnis fic appellati, ut quidam volunt. Botulus enim cujufque rei fruftum fignificat.

Qui venit Botulus media tibi tempore brumæ

Saturni feptem venerat ante dies.

— *Boletos imitatur & botellos, Martialis.*

Thus crudum.] Lege jus crudum. Thuris enim nullus in opsoniis ufus: nec ejus alicubi in toto opere fit mentio.

CASPER

CASPER BARTHIUS.

Calcabis.] Calcare Apicio est tundere. Ita loquitur Palladius quoque, l. 12. c. 21. l. 1. c. 16.

L I S T E R.

Vulvula ificiata sic fiunt.] Hoc est, ificiata quædam ex porcellæ vulva tunsa & fricata, more ificiorum, sic fiunt.

Capita porrorum brevia duo à mole purgata.] Purgatis porri radicibus crinalibus; & resecta altera extremitate herbida & virescente, restant tantùm brevia capita firma & albida.

Et calcabis in mortario benè lo-

to.] Alii libri editi habent, in materia benè lota, id est, in tabula munda. Quid si legas in matrice benè lota intrudas; tùm istæ pulpæ sive subtritum dicuntur de alia aliqua parte carnis porcinae.

Fus crudum.] Pro thus crudum, at nec ita aliquid certi exprimit, nisi intelligatur de aliquo jure superioris capitis.

Botelli.] Botellus vel botulus ex sanguine etiam paratos fuisse, auctor est Tertullianus, Apologetico adversus gentes. Denique inter tentamenta Christianorum, botulos etiam cruore distentos admovetis, certissimi scilicet illicitum penes illos, per quod exorbitare eos vultis.

C A P. IV.

Lucanica.

Lucanicas similiter, ut suprâ scriptum est. Lucanicarum confectio, teritur piper, cuminum, satureia, ruta, petroselinum, condimentum, bacca lauri, liquamen, & admiscetur pulpa benè tunsa, ita ut denuò benè cum ipso subtrito fricetur, cum liquamine admixto, pipere integro & abundanti pinguedine & nucleis: farcies intestinum per quam tenuatim productum & sic ad fumum suspenditur.

HUMELBERGIUS.

Lucanica.] Farciminis genus sunt, à Lucanis populis sic dictæ, à quibus ex mediocri intestino mulieres Romanæ facere didicerunt

Filia Picena venio Lucanica porca,
Pultibus hinc niveis grata coronatur. Martialis.

L I S T E R.

LISTRE.

Similiter ut scriptum est.] De
vulvulæ ificiatis & botellis.

Condimentum.] Quid ita dica-
tur per excellentiam, me latet : drogato & oleo, ut suprà dictum
videtur juri crudo superioris capi-
tis respondere. Torinus legit
condimentum bacca lauri, sine in-
terpunctione.

Pulpa benè tunsa.] Porcina pu-
rà : ita de abundanti pinguedine
porcina cogita.

Et sic ad fimum suspenditur.]

Crudum : sed cum uteris, coquen-
dæ sunt vel ex œnogaro vel hy-
dæ sunt vel ex œnogaro vel hy-
est ; aliter lucanicæ non omnibus
similiter se haberent cum vulvulis
ificiatis & botellis.

CAP. V.

Farcimina.

OVA & cerebella teres, nucleos pineos, piper, liqua-
men, laser modicum, & his *intestinum implebis*,
elixas, postea affas, & inferes.

Aliter, coctam alicam & tritam cum pulpa con-
cisa & trita una cum pipere, & liquamine, & nu-
cleis : farcies intestinum, & elixabis, deinde cum
sale affabis, & cum sinapi inferes : vel sic concisum in
disco.

Aliter. Alicam purgas, & cum *liquamine intestini*
& albumine porri, concisi minutatim simul elixas.
Elixato tolles pinguedinem, concides, & compendia,
aliàs *capadia*, pulpæ, in se omnia commisces. Teres
piper, ligusticum, ova tria : hæc omnia in mortario
permisces cum nucleis & pipere integro, liquamen
suffundes, intestinum imples, elixas & subaffas, vel
elixum tantum appones.

Aliter. *Circellos ificiatos.* Reples intestinum im-
pensa ificii, & circellum facies rotundum, fumas, cum
fumaverit, subaffas, exornas, oinogaro phasiani pro-
fundes, sed cuminum addes.

F*Arcimina.*] Farcimina dicuntur intestina carne minutim concisa referta. Sic dicta à farciendo, i. e. implendo. Replentur enim variis rebus ceu carne frustulatim, minutatimque incisa, sanguine, adipe suillo, aromatibus, sale & rebus aliis. Et inde fartores, qui farcimina faciunt.

Disco.] Discus est orbis & instrumentum mensarium, super quod carnes & alia cibaria mensæ inferuntur.

Albumine porri.] Legendum, *albumine porri*, hoc est porri medulla, quæ alba est. [Torinus legit. *Abdomine porroque.*]

Compendia.] Compendium dicitur, quod parsimonia quadam servamus. Alterum M.S. exemplar habet *copadia*, de quibus plura in sequentibus: [hic innuit se duos codices MSS. habuisse.]

Sub assas.] Hic adscribe ex antiquo manuscripto codice hæc verba: *vel elixum tantum appones.* *Aliter. Circellos ificiatos. Repletur intestinum:* & reliqua ut reddita sunt in textu.

Circellos.] Per circellos intelligit farcimina in circuli formam & rotunditatem efficta.

Impensa.] Dicitur, quod rei alicui impenditur.

Exornas.] Verbo exornare utitur Apicius pro ordinatim & ornate eleganterque disponere, collocare, & adornare.

CASPER BARTHIUS.

Circelli.] Genus est farciminis minuti, quod videtur Veteres patinis pulte plenis instar coronæ circumposuisse.

Ova & cerebella.] Ova & cerebella porcina putà, cocta.

Vel sic concisum inferes.] Nempe intestinum fartum, elixumque, inque plures partes concisum per se inferes in disco, [seu mensula addit Torinus] sinapi omisso.

In Disco.] Rectè Humelbergius discum interpretatur instrumentum mensarium, Torinus mensulare, ubi plura cibaria simul inferri consueverunt: idem sonat *Ferculum*. *Ferculum* inquit Casaubonus, esse *ῥαβδον*, mensam unam omnes norunt: sed rationem nominis non omnes observaverunt. Propriè ferculum est *τεβραον*, cujus forma nota ex nummis & historia. His similia erant mensarum fercula. Non enim lances mensis imponebant elegantiores: sed machinulis quibusdam, venusto artificio elaboratis partim imponebant, partim appendebant. In Satyrico Petronii cœna lautissima describitur, cujus gustatio, sive promulsis mensæ, ita fuerat exhibita: *In promulsidari* (mensam intellige, quam & gustatoriam vocant) *asellus erat Corinthius cum hissaccio positus, qui habebat olivas in altera albas, in altera nigras. Tegebant asellum duæ lances, in quarum marginibus nomen Trimalcionis inscriptum erat & argenti pondus. Ponticuli etiam feruminati sustinebant glires melle & papavere sparsos: fuerunt & tomacula supra craticulam ferventia argenteam posita: infra craticulam Syriaca pruna cum granis punici mali.* Deinde remota gustatoria sequitur ferculum, quod ita exhibetur: *Repositorium rotundum duodecim habebat signa in orbem disposita:*
super

super qua proprium convenientem- na: at fere simplicia & tessel-
que materia structor imposuerat ci- lata.

bum; super arietem cicer arie- Circellos ificiatos.] Hi desunt
tinum, super taurum bubule fru- in Torino: at hæc ultima verba,
stum. Similia apud Græcos le- ænogaro phasiani perfundito priori
gas. In vita Octav. Cæsaris Sue- condimento addidit; cætera om-
tonii. nia apud eum desiderantur.

Reples intestinum impensâ ifi- Oenogaro phasiani.] Condimen-
cii.] Unde constat ificia nuda to sive juscule supra, c. 2. ad ifi-
fuisse: tamen extra interdum o- cia ex phasiano.
mentata; interdum intus ple-

APICII

APICII COELII

LIBER III.

Qui CEPUROS appellatur:

Id est, HORTULANUS.

CAPUT I.

De oleribus, ut omne olus smaragdinum fiat.

OMNE olus smaragdinum fiat, si cum nitro coquatur.

HUMELBERGIUS.

C*epuros.]* Id est, κηπευδὲς olitor five hortulanus, & inde etiam Cepuria dicuntur hortensia, rō dicitur omnis herba, quæ Antiqui acetaria nuncupabant ab accipiendo. Plin. lib. 19. c. 4. *Horti*, ait, maximè placebant, quia non egerent igni, parcerentque ligno. *Expedita res & parata semper, unde acetaria appellabantur. Facilia concoqui, nec oneratus sensum cibo, & quæ minimè accenderent ad desiderium panis.* Pars eorum ad condimenta pertinens fatetur non domi versuram fieri solitam. Estque hortus omnino pauperis ager, & macellum. Verum hortus non semper unius significationis fuit, apud antiquos enim omnis villa hortus dicebatur. Cæterum sum inchoato & perficito sic.

hortus communi significatione locus dicitur, in quo herbæ & olera dispositis areolis nascuntur, & hortus olitorius vocatur. Olus veterum. Theophrastus: *Olera enim vocamus, quæ in usu cibario sunt, ut in tubum, aphaca, porcellia, senecio, atque in totum quæcunque intubacea sunt propter foliorum similitudinem.* Demum indidit huic libro Cepuri nomen Apicium noster, quod in eo de oleribus, quæ in cibum assumuntur, & eorum pulmentariis & condimentis agat, & ipsa conficere doceat.

De oleribus, ut omne olus smaragdinum fiat.] Hæc omnia tituli vice scribito. Deinde caput ipsa sum inchoato & perficito sic.

Omne

Omne olus smaragdinum fiet, si tum beneficii præstare oculis dicitur, cum nitro coquatur. ut visionem ei acutissimam reddat,

Smaragdinum.] Hoc est, viride, nitidum, splendidum translucentumque, & aspectui jucundum, ceu gemma smaragdus.

Nitro.] Nitrum minerale est, cujus quondam aliquibus locis usus pro sale fuit, tanta illi coloris, saporis, & totius substantiæ similitudo est, & à salis natura non multum distans. Eo olera viridiora fiunt. Huic illud Martialis.

Ne tibi pallentes moveant fastidia caules :

Nitrata viridis brassica fiat aqua.

Est autem aliud ab eo. Quod nunc decocta terra ad bellorum usus fingitur, & sal nitrum, etiam atque sal petraë vocatur.

CASPER BARTHIUS.

Smaragdinum.] Antiqui à colore smaragdi dixerunt : sed Isidorus smaragdum à colore dictum ait, cum omne faris (ut loquitur) viride sit Antiquis smaragdum ; invenio eum colorem judicatum esse oculis valde salubrem.

Marcellus Rhapsodus, c. 8. *Scarabæus smaragdini coloris tan-*

Nitro.] Aliud fuit nitrum Antiquorum, atque aliud salpetra hodierna, novitium inventum. Id autem nitrum, quod ipse ex Ægyptiæ celebri nitrario coxi, ad sal ammoniacum accedit. Vide Acta Philosophica Londinensia.

Nitrum autem amarum est, quo saturatur Ægyptia terra : ideo brassicam oriri amaram in Alexandria : quod autem semen in Alexandriam è Rhodo fertur, in annum efficere brassicam dulcem, sed quæ post id tempus pro natura loci amarescat. Diphilus Siphirius apud Athenæum.

Apiciana autem brassicarum coctura ; nempe iis oleo & sale, priusquam coquantur, maceratis : *Ita viriditas,* inquit Plinius, *in coquendo etiam custoditur, non aliter quàm nitro ;* certè ad salubritatem longe præferenda est. Ex hodierno verò usu, aquæ vehementer bullienti addes piper integrum, salem, butyri modicum, brassicam mox, aut quaslibet herbas virides injicies.

C A P. II.

Pulmentarium ad ventrem.

Betas minutas & porros requietos elixabis, in patina compones. Teres piper cuminum, suffundes liquamen, passum, ut quædam dulcedo sit : facias ut ferveat, cum ferbuerit, inferes.

Similiter

Similiter polipodium in tepidam mittis, ubi mollierit, rades : & minutum cum pipere & cumino trito in patinam ferventem mittes, & uteris.

Aliter ad ventrem. Facies betaceorum fascies, deterges, laves, in eorum medium nitrum asperges, & adligas singulos fascies, mittes in aquam, cum coxeris, condies patinam, cum eadem passum vel carænum, & cuminum, & piper asperges, & oleum modicum, ubi ferbuerit, polypodium & frustra nucum cum liquamine teres, in ferventem patinam fundes, coeperies, statim depones, & uteris.

Aliter. Betaceos Varronis. Varro. Betaceos, sed nigros, quorum deterfas radices & mulso decoctas cum sale modico & oleo : vel sale, aqua, & oleo in se coques, jusculum facies & potabis : melius erit, si in eo pullus sit decoctus.

Aliter ad ventrem. Apios virides, cum suis radicibus, lavabis & siccabis ad solem, deinde albamen & capita porrorum simul elixabis in caccabo novo, ita ut ad tertias deferbeat, postea teres piper, liquamen, & aliquantum mellis humore temperabis, & aquum apiorum decoctorum colabis in mortario, & superfundes apio, cum simul ferbuerit, appones ; & si libitum fuerit, apios adjicies.

HUMELBERGIUS.

Pulmentarium ad ventrem.] Hoc est, ad alvum astrictam emolliendam pulmentum. Pulmentarium est pulmentum & cibus pulmentaris, id est, cibus ad modum pultis factus. A pulte siquidem dictum est pulmentum. Puls autem cibus est ex farre in pulverem, & farinam crassiorem redacto factus, quo longo tempore pro pane usi fuerunt Veteres, ut testatur Plinius, cujus hæc sunt verba ; pulte autem, non pane longo tempore vixisse Romanos manifestum. Quoniam inde & pulmen-

taria hodièque dicuntur, siue ipsa, siue quicquid vis aliud, quod inter cibos ad modum pultis factum sumitur, hoc est, pulmenti vicem quod implet, & à quibus pulmentaris cibus appellatur.

Betas minutas.] Betas minutas & tenellas, quæ majoris in emolliendo ventre sunt efficaciar, præsertim candida, qua alvus solvitur, cum nigro potius inhibeat : auctore Plinio.

Porros requietos.] Hoc est porros non commotos, nec plantatos, quos virgines vocat etiam Marcellus medicus, & tales majoris acrimoniar

monia sunt, & ideo quoque efficaciores.

Quadam ducenda.] Legendum ex scripto exemplari, *quadam dulcedo.* [Ut quæ ducenda sint. Torinus.]

Polypodium.] Polypodii succus exprimitur aqua madefacta, & ipsa radix concisa inspergitur oleri & betæ & malva vel salsamento, vel cum pulicula coquitur ad alvum leviter solvendam, vel in febris. Plinius. Polypodium ad alvum deiciendam cum aliis miscet etiam Cato. Radicem purgatam cum malva coquito & jus earum bibatur, sine labore vel aliquo tadio ventrem deducit, & omnes æstus. Apuleius. Estque nunc Medicis ad eundem effectum in multo usu.

Patina.] Patina vas est mensarium, nunc vero coquinarium, in quo cibi coquuntur, sic dictum quod pateat.

Aliter ad ventrem. Facies betaceorum, &c.] Hoc totum pulmentarium ex vetusto MS. exemplari adscripsimus. In quo etiam non una menda fuit, præsertim in his verbis, *facies detergine*: pro quibus legendum, *fascies, deterges*: item pro *nigrum*, legendum, *nitrum*, pro *frustra*, *frusta*, & pro *quo operies*, *cooperies*. Verum per betaceos intellige plantæ asparagos five cymas, de quibus amplius mox post. Per nuces autem intellige, *juglandes* potissimum & præsertim virides, quæ humidiores sunt, ventremque subducunt, quamvis aridæ quoque, si in aqua maceratæ ab interno putamine mudentur, recentioribus haud minus efficaces sunt. Ut est author P. Ægineta.

Betaceos Varronis. Varro, &c.] Quod nunc ponit pulmentarium Apicius, ad Varronem refert autho-

rem. Varro scripsit *Satyras*, inter illas est, quam *ἡ δὲ ἐδεσµότων* inscripsit: Authore A. Gellio. è quibus fortè hic, & quem infra lib. 7. de bulbis citat Apicius, desumptus est locus.

Mulso.] Mulfum est, quod Græci *οἶνον μῆλι* dicunt, ex vino & melle confectus potus. Multi senectam longam, inquit Plinius, mulsi tantum intinctu toleravere; neque alio ullo cibo; celebri Polionis Romuli exemplo, quem centesimam annam excedentem, cum Divus Augustus hospes interrogaret, quam ratione maxime vigorem illum animi corporisque custodisset, ille respondit, intus mulso, foris oleo. Varro regium morbum cognominatum arquatam tradit, quoniam curetur mulso. Idem apud Plinium.

Vel sale, aqua & oleo.] Hæc ex vetusto exemplari adscripta sunt.

In se cocta jusculum facere, & potari melius etiam si.] Lege, *in se coques jusculum facies, & potabis*: melius erit si, &c. [Aliter legit Torinus.]

Apios.] Apios herba radicem piro similem habet: succus acetabuli mensura Hydropicis datur. Plinius: radix intus habet mammam candidam, extra cortices nigros. Idem.

Albam.] Lege albumen, hoc est, partem interiorem [Apios radice] candidam & à cortice exteriori nigro purgatam. [Aliter legit Torinus; deinde allia & capita porrorum simul elixabis.]

CASPER BARTHIVS.

Requieti porri.] Sunt, qui postquam terra evulsi sunt, aliquo sunt tempore servati. Columella, lib.

lib. 5. c. 8. *Lacte fieri debet* (casseus) *sincero* : & *quàm recentissimo* : nam *requietum* & *mistum* celeriter acorem concipit. Virides herbas iis opponere videtur Apicius, ut in eodem capite, *apios virides cum suis radicibus lavabis*. Porros virgines non videtur eodem dicere Marcellus, ut vult doctissimus Apicii interpretes Humelbergius. Sed qui semine suo orti, non plantati sunt aliunde, c. 9. *porros virgines, id est, non plantatos impari numero, & lumbricos terrenos impari numero capies*. Et simul, ex oleo optimo ad tertias decoques, &c.

In se coquere.] Tantum coquere, ut subsidat, atque decrescat. *Vel sale aqua & oleo incoques, jusculum facies & potabis*. Ita lib. 1. c. 1. *Si effervere ceperit, vini rore compescitur, præter quod subtracto igni in se redit*.

L I S T E R.

Pulmentarium.] Idem quod affinis pulmentum, id est, jusculum conditum. Cælius Aurelianus in numeris locis. Chronicon, lib. 1. Pulmentum damus tardorum, ficedularum, aut ex pullis columbarum vel gallinarum — agrestia dabimus pulmenta, ut leporis aut capreae — pulmentum dabimus porcinum, tenerum ex aqua, vel non curiosè conditum ex anetho & sale — pulmentum dabimus falsum, assum vel coctum — falsamentis admiscemus cerebrum — & alia ejusmodi infinita.

Pulmentarium ad ventrem.] Ad ventrem movendum : imò sanitatis tuendæ causâ, hoc totum caput privatim institutum est. Multi sanè medici antiqui de re co-

quinaria scripserunt, ab ipsis Hippocratis temporibus; quorum longam seriem exhibuit Athenæus : tanta iis cura fuit de victûs regimine ritè adhibendo : quæ verò hîc descripta sunt pulmentaria, plane medicamentosa sunt, & propter elegantiam eorum, ad medicinam adulatricem peculiariter attinent.

Porros requietos.] Porri ex transplantatione & majores & multo mitiores fiunt; sed hîc integra porrorum virtus requiritur, tanquam in usu medico.

Polypodium.] Nihil eo antiquius exhibitum fuit in medicina, culinae; verisimile est, cum à primis hominibus, in penuria victûs, omnes radices tentatæ fuerint, hæc, quod alvum movere inventæ sint, tandem in usumque quoque medicum receptæ fuerunt.

Et frustra nucum.] Rectè Humelbergius, juglandes intelligit, quod alvum moveant, quæ unica hujus capitis ratio est : imò nuces per excellentiam dictæ sunt; ita *Nux Elegia Ovidii*, quæ ex ejus eleganti descriptione, liquidò juglans esse intelligitur; ob medicamentosam tamen ejus qualitatem non interdicta fuit, illo authore, secundis mensis.

At cum maturas fisso nova cortice rimas

Nux agit; ad partes pertica fæva venit.

Pertica dat plenis immitia vulnera ramis,

Ne possim lapidum verbera sola queri.

Poma cadunt mensis non interdicta secundis

Et condis lectas, parca colona, nuces.

At cur inmitia vulnera.] Juglandi foli, ex omni tempore, ut nunc, adhibita sunt, ut fructus depliceretur: vulgus ait id ad fertilitatem fieri: futilis & vana ratio; sed cum istæ arbores ferè vastæ magnitudinis sint, & præter modum fragilibus ramis donatæ, ad summum periculum evitandum in scansione, pericula longâ opus est. Sed hæc obiter.

Mensis secundis.] Antiqui duas mensas disponebant: alteram, quæ ad satietatem erat, *ordinariam* vocabant: alteram, quæ ad delectationem proficiebat, *secundam* appellabant. Unde Flaccus.

— Tum pensilis uva
secundas
Et nux ornat mensas.

Mensis secundis.] Secundæ mensæ pomorum erant & bellariorum: quo nomine omne genus secundæ mensæ venit. Macrobius Saturnalis. notis select. variorum à Cnipingio citatorum.

Betaceos Varronis.] Id est, betarum minutarum, sed nigrarum radices, mulso decoctas: ut sic placidè minusque alvum mo-

Pedes vocarunt veteres radices & fibras: sic betæ pedes apud Varronem, de R. R. *betæ pedes quomodo feri oporteat.* Et betacei pedes Apicio huic. Betaceus absolutè pro beta, cum subintellegat pes. SALM. ad Solinum.

Melius erit, si in juscule pullus decoctus sit.] Quod addit virtuti purgatorie reliquorum. *Jus* è vetere Gallinaceo alvum dejicit. Dioscorides. Sanè elegans remedium ad laxandum ventrem, forte ad proprium usum Varronis: Varro tamen plurima à Græcis Scripioribus transtulit Latine: ideo Romanorum eruditissimus dictus est: visisse ad annos centum dicitur. De jurè autem optimo inter se veteres certabant: Igitur de Atheriano & Hirtiano jure jocose loquitur Cicero Epist. 9. 18.

Aquas apiorum decoctorum — ad tertias superfundes apio & si libitum fuerit, ipsos apios adjicies.] Nempe ex duplici apiorum decocto, ipsisque apiis juscule non leviter quidem purgans; ideo veteribus datum est Hydropicis. Ita à mitioribus incipit caput, & definit fortioribus juscule medicinalis.

C A P. III.

Asparagi.

A Sparagos ficcabis, rursus in calidam submittes.

HÜMELBERGIUS.

A *Sparagi.*] Asparagum aliquando plantarum & olerum ex terra prodeantium primum & nondum in folia explicitum germen significare.

Submittes.] Per hoc videtur indicare velle non multâ cocturâ opus esse, sed brevi tantum elixaturâ, ut sub crudum quasi adhuc sit, quale molliendæ alvo idoneum erit : & hoc de coliculis maximè intelligendum. Et ad hanc brevem cocturam etiam respexisse videtur Augustus in proverbiali dicto, quo ad exprimendam festinatæ rei velocitatem ut refert Tranquillus, uti consuetus erat, dicens, *Velocius quàm asparagi coquantur.*

L I S T E R.

Asparagi.] Sylvestres, spinosi, five corrudæ apud Monspessulanos, tenues, quantum memini, gracilesque admodum sunt : ideo vel brevi coquantur. Hi tamen gustûs gratioris sunt ; cùm nostri

sylvestres maritimi in Anglia, caule glabro, admodum amari sunt ; nec ulla, quod scio, culturâ hortensi dulcescunt : hi tamen, unde primum sumpti fuerint, jam edules tandem inventi sunt, magnitudinisque immensæ memorentur apud Athenæum. *Onium hortensiorum* inquit Plinius, *lautissima cura asparagis : altiles asparagi ita apud Ravenates saginati, ut terni libram pendeant.* Imo apud nos eorum centum ad triginta libras pependerunt. Mirum est ab assumpto Asparago, statim urinæ odorem ab illo mutari : id quidem concoctionem renum valdè expeditam indicat, nempe ob septicam quandam illius herbæ vim : ideo & ipsam tandem vesicam, si diu & multum edatur, corrodere dicitur.

Asparagos siccabis.] Hoc novum est, & nostratibus, quod scio, inusitatum : apud nos tamen condiuntur ad intinctus.

Rursus in calidam submittes.] Ante coctionem : ut ex intumescencia in calida tenerescant.

C A P. IV.

Cucurbitæ.

C Allofiores reddes cucurbitas ad gustum. Cucurbitas coctas expressas in patinam compones, adicies in mortarium piper, cuminum, filphion modicum, rutam modicum, liquamine & aceto temperabis, mittes defruti modicum, ut coloretur ; jus exinanes in patinam : cùm ferbuerit, iterum ac tertio depones, & piper minutum asperges.

Aliter

Aliter cucurbitas jure colocasiorum. Cucurbitas coquas ex aqua in modum colocasiorum : teres piper, cuminum, rutam, suffundes acetum, liquamine temperabis in cacabum, cui adjicies, & eas cucurbitas incisas expressas in jus mittes, ut ferveant, amylo obligas, piper asperges, & inferes.

Aliter cucurbitas more Alexandrino. Elixatas cucurbitas exprimis, sale asperges, in patina compones : teres piper, cuminum, coriandri semen, mentham viridem, laseris radicem, suffundes acetum : adjicies caryotam, nucleum, teres : melle, aceto, liquamine, defruto & oleo temperabis, & cucurbitas perfundes, cum ferbuerint, piper asperges & inferes.

Aliter cucurbitas elixatas, ex liquamine, oleo, mero.

Aliter cucurbitas frictas, œnogaro simplici & pipere.

Aliter cucurbitas elixatas & frictas, in patinâ compones, cuninatum superfundes, modico oleo super adjecto, fervere facias, & inferes.

Aliter cucurbitas frictas tritas : piper, ligusticum, cuminum, origanum, cepam, vinum, liquamen & oleum, amylo obligabis in patina, & inferes.

Aliter cucurbitas cum Gallina. Duracina, tubera, piper, caraum, cuminum, filphion : condimenta viridia, mentham, apium, coriandrum, pulegium, calamentham ; mel, vinum, liquamen, oleum, acetum.

HUMELBERGIUS,

gustui & esui firmiores, jucundiores & gratiores.

Cucurbita.] Cucurbita cibis quo longiores tenuioresque, in modum colocasiorum & uti eo gratiores, & ob id salubriores colocasia coquuntur. Jure colocasiorum.] Hoc est, quæ rependo crevere, minimum. Cepam.] Cibi appetentiam exque feminis tales habent, duritia citant : extenuant stomachi velut eis in cibis gratiam terminante. ex repletionem fastidia, & bonam Callosiores ad gustum.] Hoc est, faciunt alvum. Diosc.

Duracina.] Scilicet Persica, quibus suprà id nomen etiam accommodatum est.

Condimenta viridia.] Condimenta dicuntur, quæ ad condienda opsonia fiunt.

Viridia verò, quæ ex herbis viridibus recentibusque & non siccis fiunt, quales erunt, quæ consequenter ab eo enumerantur. Nam præcedentes siccas accipi debere censemus.

Pulegium.] Olim in sanitatis usu quotidianum ipsius fuisse cibum. Authore Columella, concoctiones adjuvat. Efficax item, perhibente Plinio l. 20. *ad recreandos defectos animo cum surculis suis in ampullas vitreas aceti dejectum.*

Caromenta.] Legendum puto, calamintham. [Torinus Caron habet.]

L I S T E R.

Cucurbitæ.] Istæ prælongæ & tenues cucurbitæ in magno & quotidiano usu sunt in Italia & calidioribus regionibus : nostris verò olitoribus prorsus ignotæ sunt.

Nos (Deîpnosophistæ apud Athenæum) *cucurbitas* mense Januarii esitantes, quod virides ac recentes essent, & nativum propriumque succum retinerent, mirabamur : nempe hoc artificio conservatas ex Nicandro in Georgicis.

Cucurbitam concisam in flexuosas spiras

Sub dio siccato : ad fumum suspendito.

Id est, cucurbitas in longum dissectas & exsiccatas : quod etiam fit hodie à Genuensibus.

Jure colocasiorum.] Sit hoc quod describitur.

Cucurbitas coquas ex aqua more colocasiorum.] An incisas in Taleolas more radicum colocasii : aut quomodo ea coctio à superiore differat, scilicet simplici cucurbitarum ex aqua coctione, me latet ; nec uspiam apud Apicium legitur. Supponit tamen auctor istum morem Alexandrinum coquendi colocasia fuisse valde cognitum atque usitatum ; apud suos forte Africanos. Igitur verisimile est ex his locutionibus eas condituras desumptas fuisse, à veteribus Græcis Ægyptiisve, utpote ex herba foliis Ægyptiæ, Asiæque lacubus naturaliter orta : tamen Plinii temporibus incepta fuit feri in Italia.

Cum ferverit, iterum ac tertio depones.] Ita ex repetita & levi effervescencia duriores & solidiores fiunt cucurbitæ, maximè acriori aliquo juscule coactæ.

Cucurbitas cum Gallina. *Duracina, Tubera, &c.*] Elegans sane ferculum, sed non nostræ Angliæ. Veteres, teste Galeno, cum sinapi vel fassamenti cucurbitas edebant, ut insipido ædulo saporem alicquem conciliarent, alii cum cydoniis coquebant : sed ob aqueam prædominantem qualitatem cum origano cæteris præfert.

Pulegium.] Verisimile est ex loco Plinii suprà citato istiusmodi potionem, nempe pulegium ex aceto D. nostro Jesu Christo in patibulo exhibitam fuisse, de quo tamen mirè discordare inter se videntur Evangelistæ. Si aquæ insalubres bibendæ sunt, tritum inspergitur. Idem Plinius. Olimque adeo aquas insalubres herbis medicari inventum est ; ut hordeo apud Ægyptios, perinde ut hodie Tee apud Chineses, & Coffee apud Arabas, ad russim efficax habetur.

C A P. V.

Citrini.

SIL montanum, filphium, mentham ficcā, acetum, liquamen.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

C*itrium.*] Lege, *Citrini*. Qui nostro tempore citrulli vocantur, cucumerum generis; & in eorum censu.

Sil montanum.] Sil five file, herba est alio nomine feseli appellata, cujus radice vel semine olim vina condiebant, quæ ante meridiano fumebant. Unde filamentum Veteres dixerunt, quod nunc jentaculum vocamus.

Citrini.] Erravit Torinus, cum supra *citrum* & *citrium*, & hoc quoque capite *citrinos* pro malis citreis sumpserit: nam utrobique cucumerum quoddam genus intelligitur. Malè igitur & Humelbergius in superiore libro primo: at hic ei felix illa emendatio & lectio *citrini* pro *citrium* debetur.

C A P. VI.

Cucumeres.

Cucumeres, rasos five ex liquamine, five ex œnogauro sine ructu & gravitudine teneriores senties.

Aliter. Cucumeres rasos elixabis cum cerebellis elixis, cumino & melle modico. Vel, apii semine, liquamine & oleo elixabis, obligabis, piper asperges, & inferes.

Aliter. Cucumeres, piper, pulegium, mel vel passum, liquamen & acetum, interdum & filphium accedit.

HUMELBERGIUS.

Cucumeres.] Scilicet fativi, qui privatim & communiter hoc nomine vocantur. Sunt enim & alii in cucumerum censu suis etiam privatim designati nominibus, veluti citrini & citrulli nunc dicti: item pepones, & melopepones mox dicendi.

Rufu.] Ex inflatione & concoctione ventriculi. [*Torinus sive rufu.*] *Gravitudine.*] Id est, gravitudine, molestia, & aggravatione.

Teneriores.] Molliores, sapidiores, & jucundiores. Costos de raso cortice ex oleo, aceto, & melle jucundiores esse certum est.

Modico. Apii semen liquamine & oleo bis obligabis.] Legendum puto sic: modico, vel apii semine, liquamine & oleo elixabis, obligabis.

L I S T E R.

Cucumeris voce apud priscos Scriptores, non solum vulga-

ris noster cucumis, sed genus quoddam omnibus commune oleraceis, quæ cartilagine foras obducta, supra terram crescunt, designantur: qualia sunt Cucurbitæ, pepones, melopepones, & cucumis; sic etiam Græcis σίκυς & σίκυς dicitur, & de specie & de summo oleraceorum genere. L. Nonnius.

Cucumeres rasos.] Hi si immaturi crudique eduntur, ut fit apud nos, rufus & gravitudinem non aliter quam allium, vehementer & diu movent; certè valerudinariis & insuetis ingenti tœdio esse solent. Recte itaque ab exteriori cortice purgantur, & ex liquamine aut œnogaro coquuntur: nam ista elixatio, quæ in sequentibus exprimitur, hic subintelligitur. Ita docet Plinius, *Costos cucumeres, de raso cortice, ex oleo, aceto, & melle jucundiores esse certum est.*

Teneriores senties.] Citro concoctiles in ventriculo; quippe tenerum est, quod facile liquatur in chylum.

C A P. VII.

Pepones & melones.

Piper, pulegium, mel vel passum, liquamen, acetum, interdum & filphium accedit.

HUMELBERGIUS.

Pepones & melones.] Cucumerum generis sunt tum pepones tum melones, figura tantum & quantitate differentes. Pepo-

nes quidem vocantur, cum magnitudine excessere, aut in longitudinem processerunt. In rotundum verò effigati & mali formam referentes, melopepones, ex pepone & malo factio nomine, dicuntur.

L I S T E R

LISTER ET VARIORUM.

Pepones & melones.] Ex cucumerum genere : ipsum idemque adeo cum iis condimentum. A Cordo fertur apud Julium Capitolinum in vita Clodii Albini, eum inter alia multa, jejunum comedisse melones Ostienses decem : in hunc locum rectè Casaubonus, *Nihil melones isti ad hodie nos, quos omnis vetustas ignoravit.* Idem innuisse videtur Plinius : *Ecce cum maximè nova forma eorum in Campania provenit mali cotonei effigie. Fortè primo natum ita audio unum, mox semine ex illo genus factum, melopeponas vocant.*

Jos. Scaliger credit melones nostros Veteribus ignotos fuisse : ejusdem etiam opinionis est Isaac Casaubonus. Sed falluntur Viri magni : nam melones nostri Veteribus fuisse notos, cer-

tum est. *L. Nonnius.* Quod Dioscorides asserit, *cucumeris odore revocari, quos animus liquerit.* At cur non hoc fiat ex ingrato aliquo odore ? idem rursus urgit, Geoponicos docere, Melopepones rosarum fragrantiam spirare, si semina eorum cum rosis aridis deposueris, & mixtim plantares : ex quibus colligere est melopeponibus opus esse aliqua fragrantia, qua ex toto carent ; quod tamen dici non potest de melonibus hodiernis, Et cum tam grati gustus odoratusque sint, non opus est aliquo artificio ad ea emendanda. At, inquit, quiesce his nostris rationibus, aut doceas velim, quando primùm illi innotuerunt : respondendo, forte ex Indiis inventis, aut commeatu liberiori ad eas. Ita vermiculi serici confectores ad Justiniani tempora nobis primùm allati sunt, cur non & melonum semina !

C A P. VIII.

Malva.

MAlvas minores œnogaro & liquamine, oleo & aceto.

Malvas majores in œnogaro, pipere, liquamine, cæreno vel passò.

HUMELBERGIUS.

LISTER.

M*Alvas minores.*] Malvarum duo genera foliorum amplitudine discernuntur. Plin.

De grano ex.] Lege, œnogaro. [Torinus legit, *de garo &.*]

Malvas minores & majores.] Apud nos, quod scio, nunquam in usum culinarium receptæ sunt : argumento, has à Medicis primùm præscriptas fuisse ad ventrem humectandum.

C A P. IX.

Cymæ & coliculi.

CImas, cuminum, falem, vinum vetus, oleum, si voles, addes, piper & ligusticum, mentham, rutam, coriandrum, folia coliculorum: liquamen, vinum, oleum.

Aliter. Coliculos elixatos mediabis, summa foliorum teres, cum coriandro, cepa, cumino, pipere, passo vel caræno, & oleo modico.

Aliter. Coliculi elixati, in patina compositi, condiuntur liquamine, oleo, mero, cumino, piper asperges, porrum, cuminum, coriandrum viridem, super concides.

Aliter. Coliculi conditi, ut suprà cum elixis porris coquantur.

Aliter. Coliculos condies, ut suprà, admisceas olivas virides, & simul ferveant.

Aliter. Coliculis conditis, ut suprà, superfundes aliquam elixam cum nucleis. Et uvam passam super asperges.

HUMELBERGIUS.

C*ymæ & Coliculi.*] Cyma, Plinio Auctore, à prima sectione præstat proximo vere. Hic est quidam ipsorum caulium delicatior, teneriorque cauliculus Apicii luxuria, & per eum Druso Cæsari blanditus, non sine castigatione Tiberii patris. Post cymam ex eadem brassica contingunt æstivi, autumnales cauliculi, mox hyberni, iterum cymæ: nullo æquè genere multifero, donec sua fertilitate consumatur. Et Columella sic illa describit.

Tunc quoque conferitur toto quæ plurima terræ
Orbe virens pariter plebi, regi-
que superbo :
Frigoribus caules & veris cymata mittit.

Sunt itaque cymæ seu cymata (utroque enim genere dicitur) tenerissimi coliculi, quos, appetente vere, in prima florum germinatione & in summa stirpe hoc olus profert.

Mediabis.] Hoc est, per medium feces & concides.

Assati.] Ex antiquo exemplari legendum *elixati*.

CASPER

CASPER BARTHIUS.

Mediare.] Est dimidiatim desecare.

L I S T E R.

Cymæ & coliculi.] Nunc crudi cum condimentis, nunc elixati inferuntur, sc. ad appetentiam præstandam, & bonum ventrem faciendum hæc omnia instituta sunt, non ad satietatem & victum. Panis itaque, si ad diarium æstimanda sint, magna portio cum his edenda est. Idem dictum putà de porris betisque intrà; nam nulli in his condimentis obsonii aliqujus mentio fit.

Cimæ.] Brassicæ vernæ cymæ laudantur. *Suavissima est cyma.* Plin.

Sed jam prototomos tempus decidere caules. Columella. Id est, caules primæ sectionis: nam bras-

fica cauliculos emittit, nec unquam cessat germinare.

Mentham, rutam, coriandrum.]

Cato eadem perhibet in sua de brassica conditura. *Quo libentius edas, aceto mulso spargito, mentham ficcā, & rutam, coriandrum sectam, sale sparsam.*

Coliculos elixatos mediabis, sum-

ma foliorum teres.] Mediam partem præcisam, utpote duriusculam abicies, & summa tantum folia, i. e. tenella germina teres. Rursus, *summa foliorum*: nota Græcum loquendi modum: documento, unde hæc hauserit.

Aliter. Aliter. Aliter.] Ut cujusque palato accommodaretur brassica, inter alias verò plurimas virtutes in brassica, celebre est antidotum contra ebrietatem. Vide Catonem. Vinolentos fuisse Ægyptios hoc ostendit, quòd apud eos tantum, in cœnis statutum est, ante omnem cibum brassicam elixam comesse, & ad comotationes ita se præparare. Athenæus.

C A P. X.

Porri.

PORROS maturos fieri, pugnum salis, aquam & oleum mixtum facies, & ibi coques & eximes: cum oleo, liquamine & mero inferes.

Aliter. Porros opertos foliis coliculatorum in prunis coquas, & ut suprà inferes.

Aliter. Porros in cacabo coctos, ut supra inferes.

Aliter. Porri cum elixati erunt, fabæ nondum conditæ plurimum admisce condituræ, in qua eos manducaturus es.

H U M E L.

HUMELBERGIUS.

M*Aturos.*] Hoc est, mites & suaves.

Pugnum.] Per pugnum, qui & pugillus dicitur, intellige tantum, quantum digitis comprehenditur, quod pugni quantitatem æquet, aut paulum superet.

Apertos.] Lege opertos, id est, reftos & involutos.

In primis.] Lege in prunis, id est, sub prunis & in igne vel cinere calido & fervente.

In bacca.] Legendum puto, in cacabo.

CASPER BARTHIUS.

Pugnum salis.] Pugnus est tantum, quantum pugnus capere potest. Prudentius cathemerinon hymno.

*Non si cariola vetustas
Dissolverit ossa favillis
Fueritque cinisculus aeris
Minimi mensura pugilli.*

Malè Fabritius, qui pugillum mensuram esse negat.

In cacabo coctos.] Cacabus vas est, aliquando est in qua quid coquitur, æneum putà aut terreum. Scribonius c. 45. *terere oportet mortario, deinde oleo admixto trajicere in cacabum amplum, ut extra fundatur, & effervescat.*

L I S T E R.

Porros maturos fieri.] Sinas; ita majores, albidiores, tenerioresque, certè ex bruma fient.

Pugnum salis, &c.] Ita perhibetur Apicium cimas suas coxisse. Vide suprà primo capite hujus libri.

Porros opertos foliis coliculatorum.] Involutos, ne nudi à prunis vitentur in assatione.

Et ut suprà inferes.] Cum oleo, liquamine & mero conditos post assaturam.

Fabæ nondum conditæ.] Certè non crudæ: an recentis viridisque & nondum ficcata ad semen?

Conditura, in qua eos manducaturus es.] Ut suprà in prima hujus capituli sectione: ita conditura est ex qua eduntur condita, idem jusculum & intinctus sonat.

C A P. XI.

Betis.

Concides porrum, coriandrum, cuminum, uvam passam, farinam, & omnia in medullam mittes, obligabis, & ita inferes ex liquamine oleo & aceto.

Aliter. Betæ elixæ ex finapi, oleo modico & aceto bene inferuntur.

H U M E L-

HUMELBERGIUS.

num aliquod designetur, ni quod
aliæ res immittantur.

B^{Etæ.}] Beta hortensiorum levissima. Unde illud Martialis.

*Ut sapiant fatuæ fabrorum prandia betæ,
O quam sæpe petet vina, piperque cocus !*

Favinam.] Scilicet frumenti & forte amyllum intelligit. *Favinam à farre dictum nomine ipso apparet.* Plinius. *Quæ sicca moluntur plus favinæ reddunt. Quæ salsa aqua sparsa candidiorem medullam, verum plus retinent in fuisse.*

Medullam.] Id est, massam & substantiam, corpusque unum.

CASPER BARTHIUS.

In medullam mittes.] Medulla videtur significare jusculum spissius, quod medullæ referat faciem, fitque pulte liquidius. Nescio tamen an non ea voce intesti-

L I S T E R.

Concides porrum.] In hoc articulo nulla est mentio betæ, ideo potest ad proximè superius caput de porris referri.

Betæ.] Hæc condimenta à superioribus pulmentariis capitis secundi hujus libri differunt; quòd ad ventrem solvendum minimè instituta sunt.

Ut sapiant fatuæ fabrorum, &c.] Fabrorum autem prandiis dictam refert, quòd illà familiariter uterentur, ut alvi duritiem ex asidua ignis viciniâ contractam emolliant. Nam ut idem Martialis refert.

Et pigro ventri non inutiles betas. L. Nonnius.] Illud verisimile esset, nisi quod *fabri* diceretur de omnigeno artificum genere, & hic pro infima plebe sumeretur, & edulio omnium vilissimo.

Elixæ ex sinapi.] i. e. sinapio, vel sinapisino.

C A P. XII.

Olisatra.

Olisatra in fasciculum redacta manu, ex liquamine, oleo & mero bene inferuntur: vel cum piscibus assis.

H U M E L -

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

O *Olifera.*] Lege, *olifatra*. [*O-* *Olifatra.*] In usu quoque fre-
lifer Torinus habet.] *Ole-* quenti est apud nos, at cocta
rum generis est, ut *apium*. *Radix* ferè; cum pullis gallinaceis aut
cruda coctave estur. *Folia* cum cau- perdiceis. At pisces assi obsonia
libus decocta manduntur, & per se, quoque sunt.
aut cum piscibus præparantur. Dios-
 corides.

C A P. XIII.

Rapæ, sive napi.

R Apas five napos elixatos exprimes; deinde te-
 res cuminum plurimum, rutam minus, lafer, Par-
 thicum, mel, acetum, liquamen, defrutum, & oleum
 modicè: fervere facies & inferes.

Aliter. Rapas five napos, elixas, inferes: oleum
 superstillabis: si voles, acetum addes.

HUMELBERGIUS.

R *Apæ.*] Notæ sunt Rapæ & præstantiores rapis esse dixit. A-
 quotidiani usûs in cibo. thenæus.
 Quondam aliorum falgamorum Præterea naporum generis est,
 modo etiam condiebantur. Quos etiam quoddam sylvestre, sati-
 Dioscorides in his asparagos, Pli- vum etiam radicula perexigua in
 nius rapatia vocat, his verbis. aceriorum usu non improbatæ,
Homini non minore rapatiorum suis præsertim verno tempore: vulgò
horis gratia, quàm cymarum. Fo- rapontium vocatur.
lia item rapæ cibariis etiam ser- Vel acetum.] Lege, mel, ace-
viunt decocta ad minutal, quod ra- tum.
patiolum vocant, & rapatium.

Napi.] Napi congeneres sunt
 rapis, à quibus longitudine in pri-
 mis differunt. Lethalibus vene-
 nis adversatur napi semen, præ-
 potumque in efficacia ea reddit,
 antidotis ideo miscetur. Diosco-
 rides. Napos hominum causa

ferendos censemus: rapas pecu-
 dum. Columella. Diphilus napos
 præstantiores rapis esse dixit. A-
 thenæus.

Præterea naporum generis est,
 etiam quoddam sylvestre, sati-
 vum etiam radicula perexigua in
 aceriorum usu non improbatæ,
 præsertim verno tempore: vulgò
 rapontium vocatur.

Vel acetum.] Lege, mel, ace-
 tum.

L I S T E R.

Rapas five napos elixatos expri-
mes.] Ita, expresso succo super-
 fluo, minus inflant, urinamve mo-
 vent: at parum nutriunt istæ ra-
 dices, quod vix farinaceæ sint.

Cur

Cur autem ex antidotis, certe earum semina numerantur? quod acrimoniam, vimque diureticam potenter urinam dejiciunt, venenaeque sic commodè solvunt; nempe cum illa renum concoctio atque evacuatio sit omnium sensibilibus in tertia classe, ut longè copiosissima, ita expeditissima, ideo alia viscera, totumque glandularum genus à periculo liberare potest. *Rapæ urinæ difficultatem inducit.* Hippocrates 2. de diætâ: *ninus.*

nempe propter summam suam acrimoniam, vimque diureticam napos hominum causa ferendos censemus, rapas pecudum. Columella. Diphilus napos præstantiores rapis esse dixit. Athenæus.

Assum rapum facillimè concoquitur, minus etiam inflat, ut prodit Athenæus; veteresque plerumque assis vescebantur, quòd facilius paratu esset. *L. Non-*

C A P. XIV.

Raphani.

Raphanos cum piperato ita ut piper cum liquamine teras.

HUMELBERGIUS.

sicut cuminatum à cumino, coriandratum à coriandro.

R*Aphani.*] Raphanus apud antiquiores Græcos pro crambæ, i. e. brassica accipitur; apud posteriores vero tum Græcos tum Latinos & Apicium, nunc radicem significat, quæ comeditur, & quam *radiculam* vocat Celsus. Frigore adeo gaudet, ut in Germania infantium puerorum magnitudinem æquet. Estur *elixus* utiliter contra veterem tussim, & quæ crassa in pectore concresecunt.

Piperato.] Piperatum condimentum est à pipere sic dictum,

L I S T E R.

Vide istum modum terendi piper cum liquamine suprâ descriptum, capite 2. hujus libri; nempe modum elegantem liquamen piperatum condiendi. Quod autem Humelbergius notat de Raphanis ingentibus in Germania, in aliis speciei sunt à vulgaribus parvis, & apud nos Raphani hyberni & nigri appellantur distinctionis gratiâ.

C A P.

C A P. XV.

Olus molle.

O*lus molle* ex olisatro cocto ex aqua nitrata, expressum concides minutatim: teres piper, ligusticum, satireiam siccam cum cepa sicca: liquamen, oleum, & vinum.

Aliter. *Olus molle.* Apium coques ex aqua nitrata, exprimes, & concides minutatim: in mortario teres piper, ligusticum, origanum, cepam: vinum, liquamen, & oleum, coques in pultario, & sic apium commisces.

Aliter. *Olus molle* ex foliis lactucarum cum cepis, coques ex aqua nitrata, expressum concides minutatim: in mortario teres piper, ligusticum, apii semen, mentham siccam, cepam: liquamen, oleum, vinum.

Aliter. *Olus molle* ne ace scat, summa quæque amputentur, & purgamenta & caules madefactos in aqua absinthii contegito.

HUMELBERGIUS.

O*lus molle.*] Hoc est, pulmentarium oleraceum tum substantia, tum effectum molle, tene- rum, & ventris subduktivum.

Excides.] Legendum, *exprimes.* [Torinus legit, *eximes.*]

Pultario.] Pultarium vasis coquinarii genus est, in quo pultes coquuntur.

Lactucarum.] Antiquitus quod ebrietati lactuca oblectaretur, eam- que prohiberet, in cœnæ fine sumebatur: post verò ad concilian- dam appetentiam in cœnæ prin- cipio sumi cæpta est. Unde illud Martialis.

Claudere quæ cœnas lactuca sole- bat avorum:

Dic mihi, cur nostras inchoat illa dapes.

Elixæ majore ad nutriendum effi- cacia est.] Hippocrates tamen inter causas cholerae morbi refert esum lactucarum coctarum, li- bro 7. Epid.

Arescat.] Legendum ex vetu- sto scripto exemplari, *acescat*, & pro *malefactos*, *madefactos*, id est, humectos [Torinus, *exarescat*; & *madefactas.*]

L I S T E R.

*Prima tibi dabitur ventri lactuca movendo.**Utilis* — Mart. l. 11. Epigr. 53.

Olus molle.] Fit ex diversis herbis, nempe olisatro, apio, lactuca; at illæ omnes ex aqua nitrata coquendæ sunt ad molliciem, & ad ventrem leniter subducendum. Hæc pulmentaria ex medicorum præceptis videntur esse inventa.

Ex foliis lactucarum.] A Plinii temporibus lactucas sanguinem nimis augere creditum est, quia à frequenti ejus esu pruritum quandam sentiant, quod vulgus sanguinis incrementum existimat. *L. Nonnius.* Ferè non sine aceto & multo sale eduntur lactucæ: unde in glandulis cutaneis iste pruritus oriri possit, si intemperanter sumantur.

At melius Veteres, qui conciliandi somni causa, ultima mensa illis vescebantur; nam iis certè inest illa vis; ut simul verò ventrem moveant, dubito.

Olus molle ne acescat.] Aqua scilicet, ubi absinthium maceratum fuerit. Etenim amaritudo absinthii vinum, aut cerevisiam vel acidam potabilem facit: ira lupuli flores, amaritudine insignes, cerevisiis incoquantur, ad durationem earum; certe ne earum aciditas bibentibus nimium offensa sit.

C A P. XVI.

Herbæ rusticæ.

Liquamine, oleo, aceto à manu: vel in patina, pipere, cumino, baccis lentisci.

HUMELBERGIUS.

aliæ tum spinosæ tum sine spinis, quæ à Plinio recensentur. lib. 21.

H*erbæ rusticæ.*] Herbas rusticas vocat agrestes & sponte ruri nascentes, quibus pleræque gentium utuntur in cibis, maximèque Ægyptus frugum fertilissima, sed ut sola iis carere possit, tanta est ciborum ex herbis abundantia. In Italia & alibi paucissimæ sunt, eæque verius oblectamenta, quàm cibi: quales sunt asparagus, pastinaca pratensis, lupus salictarius, cichorium, urtica, carduus, &

c. 15.

A manu.] Hoc est, sine coctura, & uti sunt cruda & frigida: scilicet liquamen, oleum & acetum.

In patina.] Scilicet cocta, liquamen, oleum & acetum cum pipere & aliis.

Baccis lentisci.] Baccæ dicuntur minutiores arborum fructus; quales sunt olivæ, &c. Lentiscus autem arbor est, quæ mastichen succum dat, gummi modo.

G

L I S T E R.

L I S T E R.

Herba rustica.] Apud Monf-
peffulanos *saladette* appellantur :
in his sunt corruda, cichoreum,
rapontium, id est, perexiguæ
quædam radicula cum foliis suis,
quoddam genus sylvestre napo-
rum. Apud nos verò eadem ra-
pontia, lupulorum asparagi,
item lapathi unctiosi; nastur-
tium aquaticum, bulbo castanum,
& similia. *Helvellas*, id est,
herbularum eas appellare videtur Ci-
cero Epist. l. 7. meminit Petro-
nius aniculæ cujusdam, quæ *agreste*
olus vendebat. Quæ (verò herbæ
sequuntur ad finem hujus libri) om-
nes rusticæ sunt & agrestes, non
hortenses, ut declarabitur uno-
quoque capite.

Inter herbæ sylvestres meritò

ponitur etiam oxyalis, vulgo ace-
tosa, de qua *L. Nonnius* hæc ha-
bet: Vere præsertim atque æstatis
caloribus, ex succo ejus gratissi-
mum embamma sive intinctus pa-
ratur, ex quo carnes & pisces e-
duntur: gratiores enim escas red-
dit, & cibi aviditatem auget, a-
cidulo suo sapore. Novitium
esse inventum extra controversiam
est. Nulli enim veterum, quod
sciam, in hos usus adhibitus est
iste succus.

Liquamine, oleo, aceto à manu.
Acetaria nostra frigida ita paran-
tur, nisi quod salî utimur simpli-
ci pro liquamine.

Vel in patina.] Eæ scilicet her-
bæ agrestes in patina coctæ ex li-
quamine, oleo & aceto; mox pi-
pere, cumino, baccis lentisçi tritis
condiuntur.

C A P. XVII.

Urticæ.

URticam fœminam, sole in ariete posito, adversus
ægritudinem fumes, si voles.

HUMELBERGIUS.

U*rticæ.*] Multis religioso in
cibo est ad pellendos totius
anni morbos. Plin. Condidit lau-
des ejus Phanius Physicus, utilissi-
mam cibis coctam conditamve pro-
fessus: alvum molliunt folia mari-
nis conchulis concocta. Diosco-
rides. Boni succi est. Celsus.

Adversus ægritudinem.] Scilicet

quamcunque, hoc est, ad præ-

cautionem morborum, qui toto an-
no contingere possunt, & hominem
infestare, tutus enim ita eris à to-
tius anni morbis.

CASPER BARTHIUS.

*Urticam fœminam, Sole in arie-
te posito, adversus ægritudinem su-
mes.*] Quam ægritudinem? om-
nem venturam eo anno autumat
interpret. Ego verò secus, qui eam
vim urticæ nuspîam legerim, vel
inau-

inaudiverim. [At falsus est, vide tica, at non nobis credere debes; supra è Plinio.] Scribendum verò sed P. Æginetæ, l. i. c. 74. Oripotius arbitror, *adversus arētitudi-* basio collectaneorum, l. 15. c. 1. nem : deducit enim ventrem ur- Ætio, l. i. in acolyphe, aliisque.

C A P. XVIII.

Intuba ac lactucæ.

Intuba ex liquamine & oleo modico ; modicè cepa concisa pro lactucis vere : hyeme intuba ex embammate vel melle & aceto.

Agrilactucas cum oxyporo, & aceto & modico liquamine ad digestionem & inflationem, & ne lactucæ lædant.

Cumini unc. ii. zingiberis unc. i. rutæ viridis unc. i. dactylorum pinguium scrupulos xii. piperis unc. i. mellis unc. ix. cuminum aut Æthiopicum, aut Syriacum, aut Lybicum : tundis cuminum, & postea infundis in aceto : cum siccaverit, postea melle omnia comprehendis, cum necesse fuerit, dimidium cochlearium aceto & liquamine modico misces, & post cœnam dimidium cochleare accipies.

HUMELBERGIUS.

legendum vere, hoc est, verno tempore. Lactucarum loco. Hyberno autem tempore quo pacto condire conveniat, subjungit mox inquit, *hyeme, &c.* [Ista dictio vero apud Torinum non est.]

[*Intuba.*] Scilicet agrestia & sponte nascentia, à quibus tamen domestica exclusa nolumus. Inter res alvum astringentes. Celsus. Sylvestre five erraticum Cichorium in Ægypto vocant. Plin.

[*Lactuca.*] Potissimum agrestes, quas & ipse mox in altero exemplariorum *agri-lactucas* nominat. In universum soporifera est agrestis lactuca & somno dolorem levat. Dioscorides.

[*Pro lactucis vero.*] Hæc dictio, vero, in scripto exemplari habetur, sed mendosè, quare pro eo

[*Embammate.*] Embammata dicuntur sapes, intinctus & immersiones, quibus intingitur panis vel opsonium in vasculis repletis re liquida, à verbo ἐμβάττω.

[*Agri lactucas.*] Id est, ruris & quæ in agris & ruri agrestes sponte nascuntur, quas potissimum condire nunc docet. In scripto exemplari pro *agri* legitur *acri*, & ad acetum refertur.

Oxyporo.] Condimento aceroso, quale etiam descriptum est libro primo, & nunc iisdem quasi verbis repetitur, paucis immutatis.

Ad digestionem.] Id est, ad cibi concoctionem in ventriculo promovendam. Aliàs enim digestio est concocti cibi in totum corpus ejusque partes distractio, authore Galeno.

Inflationem.] Scilicet dissolvendam. Est autem inflatio cum copiosior in stomacho collectus spiritus stomachum simul & alvum distendit, impediturque nutrimenti dispensatio. à Gal.

Aut Lybicum: tunds cuminum.] Hæc verba, similiter ea quæ aliquibus interjectis sequuntur, scilicet, *postea melle omnia comprehendis, cum necesse fuerit*; ex scripto exemplari huc translata sunt & apposita.

Cochlearium.] Cochlearium aut cochleare, mensuræ genus est, & mensurarum minima, cyathique pars octava. Est item instrumentum mensarium, quo in mensa ad cibos liquidiores utimur: estque coquinarium, idque majus, quo utuntur coqui ad condimenta & alia cibaria paranda.

CASPER BARTHIUS.

Agri lactucas.] Uno verbo scribendum est *acrilactucas*; scilicet, quæ sunt acrioris gustûs; & ita habuit scriptum exemplar, quo usus Humelbergius. Acres enim dicere docet infra cum ait, *ne lactuca ledant*.

Comprehendere.] Eleganter in unum cinnum redigere. Scribo-

nus comp. 70. *Hæc omnia sive contusa sive creta diligenter melle Attico despumatur, comprehendatur.*

Cochlearium.] Genus mensuræ est, ut clarum ex eodem capite Apicii & innumeris Latinorum Medicorum locis.

LISTER.

Intuba.] In hoc quoque capite de agrestibus herbis condiendis procedit.

Ne agri lactuca ledant.] Hæc ferè virus olent, & valdè soporifera sunt: iisque adeo condimentum ex ruta viridi privatim instituitur, quæque somni inferendi virtutem peculiariter frangit. Id genus lactucæ ad aggeres fossarum in vicina Eboraci copiosissimæ sunt. Item & legi potest *acrilactucas* ob sylvestrium summam amaritudinem præ fativis.

Cum necesse fuerit, dimidium cochlearium.] In condiendis edendisque agrilactucis summa cautio. Hoc igitur remedium oxyporum satis laudare non potuit, cum illud repetitione vehementer commendat: tanta erat cura, ne ista sylvestres lactucæ stomachum laderent, ut eximium illud oxyporon sive antidotum, & in condimentis earum, & post coenam summa diligentia propinare suadeat. Cur autem nitrum hic commissum sit, cum in superiore præscripto, lib. 1. cap. 32. præcipuum ex mensura locum habere videatur? an quòd supponitur omne olus eo condiri, ut docuit in primo capite hujus libri.

C A P. XIX.

Cardui.

CArduos liquamine, oleo, & ovis concisis.

Aliter carduos. Rutam, mentham, coriandrum, fœniculum, omnia viridia teres: addes piper, ligusticum: mel, liquamen & oleum.

Aliter carduos elixos. Piper, cuminum, liquamen & oleum.

HUMELBERGIUS.

C*Ardui.*] Inter arvenfes & sponte nascentes, ganæque deservientes herbas numerantur & cardui, licet in hortis etiam ferantur.

Coquitur esturque asparagi modo, non multo ante nata & adhuc tenera cardui herba. Diosc.

Glaucias circa carduos diligentissimus videtur. Plin.

Vel liquamen.] Legendum mel, liquamen. Quod deinde sequitur condimentum, ex antiquo codice adscripsimus.

L I S T E R

Cardui.] Nescio an capita carduorum apud Veteres in usu fuerunt; etiamsi apud eos sativi quæque fuerint. Hic certe inter ru-

sticas herbas ponuntur: imo condebantur aceto, melle diluto, addita laseris radice, & cumini, ne quis dies sine carduo sit. Plin. Per carduos radices sylvestrium sive eorum asparagos hyemales intellige. In montibus circa Monspeffulanum frequentissimi habentur, & ibi in herbis rusticis numerantur.

Cardui nostro ævo in summo mensarum honore sunt, & paucissimis annis adeo multiplici sobole accreverunt, ut cùm Hermolai Barbari ætate, tantum in unico horto Veneriis conspicerentur, nunc non Italiam solum, sed Hispaniam, Galliam, Germaniam, & Britanniam occupant, vetustissimis etiam temporibus Græciæ essent ignoti. L. *Armenius.*

C A P. XX.

Spongioli siue funguli.

SPongiolos fricti ex œnogaro simplici.

Aliter. Spongioli elixi ex sale, oleo, mero, coriandro viridi conciso, & pipere integro.

Aliter. Spongiolos elixos perfundes amylo infra scripto. Apii semen, rutam, mel, piper teres : passum, liquamen, & oleum modicè : amylo obligas : piper asperges, & inferes.

Aliter Spongiolos. Teres cuminum, rutam, liquamen, carænum modicè, oleum, coriandrum viridem & porrum, & spongiolos inferes pro salso.

Aliter. Spongiolos elixatos prædurabis, mittes in cacabum, oleum, liquamen, piper ; passo colorabis & obligas.

Aliter. Spongiolos elixatos conteres, & nervos eorum eximes : deinde cum iis alicam elixatam & ova conteres, liquamen, piper : Ificia ex his facies cum nucleis & pipere in omento : assabis : œnogaro continges, & pro ificiis inferes.

HUMELBERGIUS.

coquendo enim emollescunt.

SPhondili vel fundili.] Hic & in sequentibus pro his dictionibus semper legendum est, spongioli vel funguli. Sunt autem spongioli & funguli fungorum generis, è quibus hi quidem dicti sunt forma diminutiva, illi verò à spongiæ similitudine ita vocati. Fungorum utique plura sunt genera & in primis boleti.

Passum collocabis.] Legendum, *passo colorabis.* [*Passum, colabis legit Torinus.*]

Nervos.] Hoc est, crines & filamenta, quæ per longitudinem habent protensa.

Augmento.] Legendum, *omento.*

CASPER BARTHIUS.

Pro salso.] Hoc est, loco falsamenti. [*Torinus pro sale habet.*]

Prædurabis.] Hoc est, post cocturam refrigerando & desiccando callofiores & duriores efficies,

Amylo obligas.] Obligare videtur dici, quod ultimum additur & velut concludit condimenta. Sic. cap. II. quæ verba in medullæ enarratione posuimus. *Vel ob-*
pultis.

puleis. Sic ovis obligare. l. 4.
c. 11.

Amylo.] Fit verò amylum ex tritico puro, quod in aqua caloribus canicularibus maceratur, quæ aqua quinquies die diffunditur. Postquam egregia mollitum est excolatur, & furfures, affusa denuò aqua, separantur, & siccatur vi solis, sed cito ne acorem contrahat. Vide Paulum l. 7. c. 3. Oribasium, Ætium, alios sed & obligari dici potest, quod seponitur.

Continges.] Contingere est leviter imbuere. Lucretius.

Musæo contingens cuncta lepore.

L I S T E R.

Spongioli elixi.] Bulbos, fungos, tubera elixari vult Diocles Carystius, libro primo de tuenda valetudine, apud Athenæum. Hi quoque agrestes herbæ sunt: quidam tamen modus propagandi pratenses & innocuos fungos apud Gallos jam in usu est; quem in itinere meo Parisiensi, Anglicè scripto, exhibui: neque adeo dissimilis est illa descriptio, quæ habetur apud Athenæum; scilicet Nicandri in Georgicis.

Ficus caudicem altius egesta terra cum a stercore

*Detestum purgaveris, & aqua perenni rigaveris,
E profundo nascentur tuti fungi,
quorum caput
In cibum ab humili & infima r a
dice præcido.*

Pipere integro.] Sic minus offendit stomachum, certe valetudinarij cujusque: alibi legimus piper minurum; piper pridie infusum: abhorruisse tamen veteres à pipere in obsoniis auctor est Plutarchus: at jam tandem usu nihil magis expetitur.

Spongiolos elixatos conteres & nervos eorum eximes.] Spongas inter fungos numerat Plinius lib. 19. in humore pratorum nascentes; id est, fungos pratenses, de quibus Horatius, lib. 2. Satyr. 4.

——— *pratensibus optima fungis
Natura est, aliis malè creditur.*

De eorum autem nervis hæreo; nisi pediculi sint, utpote duriores, sublignei & non terendi.

Assabis.] Interdum fungi, perinde ut cochleæ, assabantur. Athenæus.

Isicia ex his facies.] Repetitio superioris libri 2. c. 1. Si non iisdem verbis, iisdem terè condimentis.

C A P. XXI.

Carotæ sive pastinacæ.

CArotæ seu pastinacæ frictæ œnogaro inferuntur.

Aliter. Carotas sale, oleo puro, & aceto.

Aliter. Carotas elixatas concisas in cuminato, oleo,

G 4

modico

modico coques, & inferes: cuminatum coloratum facies.

HUMELBERGIUS.

Carotæ seu pastinacæ.] Carotam & pastinacam radices tanquam congeneres hic jungit Apicius, & ob similitudinem virium iisdem eadem apparat condimenta.

Et cumino.] Legendum, in cuminato.

Cotiorum.] Legendum coloratum.

L I S T E R.

Carotæ sive pastinacæ.] Miror hic fiserem esse omissum è pastinacarum genere: nisi quod hæ rusticæ, fiser autem hortensis atque in septentrionalibus hortis Germaniæ inferioris tantum cultus: quem inde omnibus annis flagitavit Tiberius; nam ad Castellum Geldu-

ba Rheno impositum ejus præcipua bonitas. Plin. *Suavis in cibo ori elixa fiseri radix est, stomacho utilis: urinam cit, & cibi appetentiam excitat.* Hicetius apud Plinium, l. 20. c. 5. *Ideo stomacho utilem videri dixit, quoniam nemo tres fiseres edendo continuaret; esse tamen utiles convalescentibus, ad vinum transeuntibus.*

Carotæ elixæ.] An nostræ sativæ fuerint, dubito. Pastinacam Diphilus ait apud Athenæum esse acrem, (quod de nostra sativa dici non potest) satis alere, mediocriter juvare stomachum, alvum pel-
lere, inflare, ciere lotium, satis ad venerem stimulare; ideoque à nonnullis *Philtron* vocari. Hujus generis radix nobis è China affertur, magnarum, si credere fas est, virtutum, maxime ad venerem.

A P I C I I

APICII COELII

LIBER IV.

Qui PANDECTER appellatur :

CAPUT I.

Salacacabia.

Salacacabia. Piper, mentham, apium, pulegium aridum, caseum, nucleos pineos : mel, acetum, liquamen, ovorum vitella, aquam recentem, conteres : panem ex posca maceratum exprimes ; caseum bubulum : cucumeres in cacubulo compones, interpositis nucleis, mittes concisas cepas aridas minutim, jecuscula gallinarum, jus profundes, super frigidam collocabis, & sic appones.

Aliter salacacabia Apiciana. Adjicies in mortario apii semen, pulegium aridum, mentham aridam, zingiber, coriandrum viridem, uvam passam enucleatam : mel, acetum, oleum & vinum : conteres. Adjicies in cacabulo panis Picentini tria frusta : interpones pulpas pulli, glandulas hedinas, caseum Vestinum, nucleos pineos, cucumeres, cepas aridas minutè concisas : jus superfundes. Insuper nivem sub ora asperges, & inferes.

Aliter

Aliter Salacacabia. Panem Alexandrinum excavabis, in posca macerabis, adjicies in mortarium piper, mentham, allium, coriandrum viridem, caseum bubulum sale conditum; aquam, oleum, insuper vinum: & inferes.

HUMELBERGIUS.

P*Andeſter.*] Id est πανδέκτης, omniceps, omnitenens, & copiosus: quasi omnium aut saltem plurimorum & multigenorum condimentorum & pulmentariorum opsoniorumque receptaculum. Quo nomine præfens insignitus est liber ab Apicio, eo quod si non universim omnia, saltem plurima & multigena, plurifariaque in ipso descripta contineantur, opsoniorum & eorundem condimentorum genera παντα ἔχειν ἢ δέχεσθαι, quod omnia habeat, sive contineat. Qua ratione etiam medicina pandectas Matthæus Sylvaticus; & juris pandectas vocavit Justinianus.

Salacattabia.] Lege, Salacacabia, id est, σαλακακῆα, Salsitia ollaria, & salsa caccabularia hoc est, quæ in cacabis vocatis ollis coquuntur. Conflata est autem dictio ab ἅλας, id est, Salas (aspiratione ceu sæpius fit, conversa in literam s.) Quod salsitium est, & cacabus qui olla est & vas coquinarium per diminutionem cacabulum etiam dictum, quo tuceta, carnes & pulmentaria coquuntur. Non malè Aulicoccia nominari posse putaverim: quo nomine antiqui *Extæ* designabant, quæ in Aulis, id est, ollis coquerentur. [Festus, *extæ ollis elixa.*]

Recentem.] Post illam dictionem, adscribendam cum puncto sequente puto alteram illam, quæ est, conteres. Scilicet prædicta

omnia, & id quidem in mortario, uti ex sequentibus colligo, & condimenti ratio etiam exigit.

Posca.] Est porus ex aceto & aqua temperatus & comixtus, quem Græci Oxycratum vocant.

Maceratum.] Macerare nunc extenuare est, nunc verò madefacere, humectare & emollire.

Caseum bubulum.] Qui unguinosior est cæteris. Et, Varrone authore, maximi cibi est bubulus, qui difficillimè transeat sumptus. Secundi *Ovillus*; minimi cibi, & qui facillimè dejiciatur, caprinus. Est etiam discrimen, utrum casei molles, ac recentes sint, an aridi & veteres. Cum molles sunt, magis alibiles, in corpore non refides, veteres & aridi contrà.

Concisi capparis minuti secusculis.] Uti & sequentibus colligo, legendum puto, ceu reddi sic: *concisas cepas aridas minutim, jecuscula.* [Torinus aliter; *indes & capparim concisum minutim, jecusculis.*]

Apiciana.] Ab authore Apicio sic denominata. Apicius noster cum aliorum, gulæ mancipatorum, patinas & condimenta scriptis suis inserit, non id facit, quo gulositati & lascivæ voluptati materiam præster, cujus causa fortassis ab authoribus suis excogitata sunt, sed eo tantum consilio, ut talibus tanquam salubrioribus è multis voluptuariis excerptis, humanae salutis & commodo consulat, sicuti nunc & aliquando in sequentibus etiam tum aliorum tum Apicii condimenta suis interferit.

Apicii

Apicii, inquam, Romani potissimum; nisi Apiciana condimenta hæc quis ad hunc nostrum referre maluerit authorem, qui talibus salubritatis causa à se excogitatis cum primis usus fuerit.

Panis Picentini.] De quo Plinius: durat sua Piceno in panis inventione gratia ex alicâ materia, cum novem diebus macerata, decimo ad speciem tracta & subacta uvæ passæ succo est. Ibi postea in furnis ollis indita, quæ rumpantur, ibi torrent, neque est ex eo cibus nisi madefactò, quod fit lacte maximè mulso. Meminit hujus etiam Martialis hoc disticho.

*Picentina ceres niveo sic nectare crescit,
Ut levis accepta spongia crescit aqua.*

Glandulas hædinas.] Carnes glandulosas & glandia ipsa hædi, quæ sunt cervices & carnes earum, in quibus glandulæ ipsæ positæ sunt.

Casum Vestinum.] Meminit Vestini casei & bonitatis ejus Martialis:

*Si sine carne voles jentacula summere frugi,
Hæc tibi Vestino de grege massa venit.*

Cepas aridas.] Quo usui meliores fiant, inveterantur cepæ: idque non uno modo fit: Plinius, lib. 19. c. 6. Quod si diutius allium cepeque inveterari libeat, aqua salsa tepida capita intingenda sunt: ita diuturniora fient, melioraque usui, sed in satù sterilia. Alii contenti sunt primo super prunas suspendisse, abundèque ita profici arbitrantur, ne germinet: quod facere allium cepamque extra terram quoque certum

est, & cauliculo actò evanescere.

Nivem.] Hac veteres ad vini, & aliarum rerum refrigerationem utebantur, illamque, luxuriæ causa æstivis mensibus servabant, quibus & aquam ejus potare possent. Ita Plinius, hi nives, illi glaciem potant, panasque montium in voluptatem gulæ vertunt, servatur algor æstibus, excogitaturque ut alienis mensibus nix algeat; decoquunt alias, quas mox & illas hyemant.

Sub ora.] A latere & in margine, & hoc ad refrigerationem & delectationem, cibique appetenti- am excitandam.

Panem Alexandrinum.] Qui frumenti ratione candidus, non illaudabilis existit.

Allium.] Tædium halitu ut capis, nullum tamen coctis. Plin. Allio magna vis, magnæ etiam utilitates contra aquarum & quorumlibet locorum mutationes. Idem. Coctum utilius est crudo, elixumque tosto: sic & voci plus confert. Idem. Facit somnos, atque in totum rubicundiora corpora. Hæc ille [è corporibus rubicundioribus factis docemur ejus virtutem eximiam ad insensibilem perspirationem promovendam.]

CASPER BARTHIUS.

Ovorum vitella.] Notandum est ovi vitellum neutro genere dicere Apicium, & alibi ovorum vitella, lutea ovorum eadem vocat Plinius Valerianus. l. 1. c. 5. & c. 15.

Enucleatus.] Idem est, qui nucleum perdidit, & eviratus qui virum. Vir enim latinis id quod virilitas, aut ipsi adeo testiculi sonant, ut notum ex Arnobio. In-nucleata uvæ passæ contra sunt apud Plinium Valerianum l. 1. c. 58. Enucleata olivæ, quibus nucleus ex-
emptus

emptus est, intelligendæ sunt apud eundem l. 2. c. 25. *Ennucleati milites electi, singulatim probati* apud Modestum de vocabulis R. M.

Super frigidam collocabis.] Quid est super frigidam collocare? ego arbitrabar vocabulum *Tripedis* alicujus patellæ inibi latere: tamen cum in simili mox compositione nivem aspergendam dicat, nihil mutari melius puto.

Panem Alexandrinum.] Cum nominat, subit de luxu Romanorum mirari, qui panes ultra mare accersiverunt, gulæ gratia. Vel certe ad eorum imitationem confecerint. Sic Lybicum panem celebrat Apollinaris Sidonius, cuius hi sunt versus.

Fercula sunt nobis mediocria, non ita facta

Mensura ut grandis suppleat ars pretium.

Non panes Lybica solitos flavescere Syrte,

Accipiet Galli rustica mensa sui.

Ægyptiorum cujusdam panis meminit Pollux l. 6. c. 11. Quò pertinet, quod vespæ pistor in Judicio ait:

Nos adipata damus, nos grata Canopica vobis.

Illi autem panes Ægyptiorum ita facti erant, ut totum annum integri manerent. Vide Athanasium in vita Sancti Antonii.

L I S T E R.

Salacacabia.] Ollæ conditæ.

In cacabulo compones.] Quo inferuntur; & ab illo patinæ genere huic condimento nomen.

Super frigidam collocabis.] Super vas aquæ, putà, frigidæ cacabulo recipiendo accommodatum: nam multiplex erat ferculum.

Salacacabia Apiciana.] Ex elegantia condimenti & rebus Italicis exquisitis M. Apicio deberi videtur, qui ad omne luxûs ingenium mirus fuit, authore Plinio.

Cepas aridas.] Nondum hæc artificia ad ceparum germinationem prohibendam apud nos, quod scio, in usu sunt: hinc arefcere & sterilefcere dicuntur; & sic mitiores fiunt, ut pleraque acria ficcata. *Cepas utiles esse præcordiis & concoctioni, si jejuni quotidie edant, firmitatem valetudinis custodiri: stomacho utiles esse, spiritûs agitatione.* Plin.

Insuper nivem sub ora Cacabuli insperges.] Super repositorium quoddam ad nivem continendam accommodatum, latis oris: ita ferculi erat natura. Hæ tamen carnes quæque; nempe jecuscula Gallinarum, Glandulæ hædinæ, pulpæ pulli, antè coctæ fuerunt; etiam si frigidæ illatæ sunt ad victum æstivum, putà in regionibus calidioribus.

Caseum bubulum sale conditum.] Ad Tyrotaricham Ciceronis accedit. Certum est caseum moderate sumptum, stomachum languentem excitare, & concoctionem ciborum aliquantulum promovere: quod tamen de vetustiori caseo, ob vim egregiè septicam, potius intelligendum est.

Panem Alexandrinum.] Ita panis Picentini tria frustra, id est, panis ex frumento Alexandrino aut Picentino confecti: imò erat diversa admodum ratio in his panibus conficiendis, in coctione, & forte in fermento adjiciendo. Nam *fermentum ex frumento levio-rem panem efficit: & validiora esse corpora, quæ fermentato pane utuntur.* Plin.

Hijs referri debet *Candaulon Athenai;*

na; scilicet condimenti genus, Hegesippus Tarentinus id conficiⁱ quod Lydi memorant, non uni-prodidit ex elixa carne, derafo cum, sed duplex & triplex; adeo pane, Phrygio caseo, anetho, & fuerunt harum deliciarum periti. pingui jussulo.

C A P II.

Patina Piscium, Olerum & Pomorum.

P*atina cottidiana.* Cerebella elixata teres, tum piper, cuminum, laser cum liquamine, carænum cum lacte & ovis ad ignem lenem, vel ad aquam calidam coques.

Aliter. Patina versatilis. Nucleos, nuces fractas, torres eas, & teres cum melle, pipere, liquamine, lacte & ovis, olei modicum.

Aliter Patina. Thyrsus lactucæ teres cum pipere, liquamine, caræno, aqua, oleo: coques: ovis obligabis: piper asperges & inferes.

Aliter Patina frictilis. Accipies olisatra, purgas, lavas, coques: refrigerabis, & friges. Accipies cerebella iv. enervabis, coques. Adjicies in mortario piperis scrupulos vi. suffundes liquamen, fricabis: postea adjicies cerebella, fricabis: interim adjicies olisatra & simul conteres: postea franges ova viii. adjicies cyathum liquaminis, vini cyathum, passi cyathum: contrita simul temperabis patinam perunges, impones in thermospodio, postea quam coctum fuerit, piper asperges, & inferes.

Aliter Patina de asparagis frigida. Accipies asparagos purgatos, in mortario fricabis: aquam suffundes, perfricabis: per colum colabis: & mittes ficedulas curatas: teres in mortario piperis scrupulos sex: adjicies liquamen, fricabis, vini cyathum. i. passi cyathum i. olei unc. iii. mittes in cacabum, illic ferveant: perunges patinam: in ea ova vi. cum œnogaro misces: cum
succo

succo asparagi impones cineri calido: misces impensam supra scriptam: tunc ficedulas compones: coques: piper asperges & inferes.

Aliter Patina de *Asparagis*. Adjicies in mortario asparagorum præcisuras, quæ projiciuntur, teres, suffundes vinum, colas. Teres piper, ligusticum, coriandrum viridem, satureiam, cepam; vinum, liquamen, & oleum: succum transferes in Patellam perunctam: & si volueris, ova dissolves ad ignem, ut obliget: piper minutum asperges.

Aliter patinam, ex *rusticis*, five Cymis, five finapi viridi, five cucumere, five coliculis ita facies: si volueris, substernes pulpas piscium, vel pullorum.

Aliter patina de *Sambuco* calida & frigida. Accipies semen de Sambuco, purgabis, ex aqua decoques, succum per colum colabis, patinam perunges, & in patinam compones, ad succum illum adjicies piperis scrupulos vi. suffundes liquamen, fricabis: postea adjicies liquaminis cyathum unum, vini cyathum, passi cyathum teres tantum, in patinam mittes olei unc. iiii. pones in thermospodio, & facies ut ferveat, cum ferbuerit, franges postea ova vi. agitabis, & patinam sic obligabis, cum obligaveris, piper asperges, & inferes.

Patina de *Rosis*. Accipies rosas & exfoliabis, album tolles, mittes in mortarium, suffundes liquamen, fricabis: postea mittes liquaminis cyathum unum semis, & succum per colum colabis. Accipies cerebella iiii. Enervabis: & teres piperis scrupulos viii. Suffundes ex succo, fricabis: postea ova octo franges, vini cyathum unum semis & passi cyathum unum, olei modicum: postea patinam perunges, & eam impones cineri calido, & sic impensam supra scriptam mittes; cum cocta fuerit in Thermospodio, piperis pulverem super asperges & inferes.

Aliter patina de *cucurbitis*. Cucurbitas elixas & frictas in patina compones, cuminatum superfundes; modico oleo superadjecto: fervere facias, & inferes.

Patina de *apua*. Apuam lavas, ex oleo maceras, in cumana compones, adjicies oleum, liquamen, vinum.

Alligas

Alligas fasciculos rutæ & origanum: & subinde fasciculos cum apua elixabis: cùm cocta fuerit, projicies fasciculos & piper asperges, & inferes.

Aliter patina de *Apua sine Apua*. Pulpas piscis affi vel elixi minutatim facies, ita abundanter, ut patinam qualem voles adimplere possis: teres piper & modicum rutæ: suffundes liquamen quod satis erit, & olei modicum & commisces in patina cum pulpis, sic & ova cruda confecta, ut unum corpus fiat: desuper leviter compones *urticas marinas*, ut non cum ovis misceantur: impones ad vaporem, ut cum ovis bullire possint, & cùm ficherint, super asperges piper tritum, & inferes ad mensam: nemo agnoscat, quid manducet.

Patina ex *lacte*. Nucleos infundes & ficas eos, recentes, praparatos habebis. Accipies patinam, & in eam compones singula infrà scripta; mediana malvarum & betarum, & porros maturos, apios, olus molle, & viridia elixa, pullum raptum & jure coctum, cerebella elixa, lucanicas, ova dura per medium incisa mittes: longanones porcinos fartos, ex jure Tarentino coctos, concisos; jecinora pullorum, pulpas Piscis Afelli fricti, *urticas marinas*, pulpas *Ostreorum*, caseos recentes alternis compones: nucleos & piper integrum asperges. Justale perfundes: piper, ligusticum, apii semen, filphium coques, & ubi cocta fuerint, lac colas, cui cruda ova commisces, ut unum corpus fiat, & super illa omnia perfundes. Cùm cocta fuerint, echinos recentiores, piper asperges & inferes.

Patinam *Apicianam* sic facies. Frustra fuminis cocti, pulpas piscium, pulpas pulli, ficedulas vel pectora turdorum cocta, & quacunque optima fuerint: hæc omnia concides diligenter præter ficedulas: ova verò crudâ cum oleo dissolvis: teres piper, ligusticum: suffundes liquamen, vinum, passum: & in cacabum mittes, ut liquefiat, & amylo obligas: antea tamen pulpas concisas universas illuc mittes & sic bulliat. At ubi coctum fuerit, levabis cum jure suo: & in patella alternis de trulla refundes cum piperis granis integris, & nucleis pineis; ita
ut

ut per singula coria substernas diploidem in laganum; similiter quotquot lagana posueris, tot trullas impensæ desuper adjicies; unum verò laganum fistula percuties, & super impones: piper asperges: ante tamen illas pulpas ovis confractis obligabis, & sic in cacabum mittes, tum impensam. Patellam æneam qualem debes habere, infra ostenditur.

Patina cottidiana. Accipies frustra suminis cocta, pulpas piscium coctas, pulpas pulli coctas; hæc omnia concides diligenter. Accipies patellam æneam, ova confringes in cacabum & dissolves: adjicies in mortarium piper, ligusticum, origanum, fricabis: suffundes liquamen, vinum, passum & oleum modicè: reexinanes in cacabum: facies, ut ferveat; cum ferbuerit, amylo obligas: pulpas quas subcultrasti in jus mittis: substernes diploides, patinam æneam, & trullam plenam pulpæ, & disperges oleum, & laganum ponis, similiter quotquot lagana posueris, tot trullas impensæ adjicies: unum laganum fistula percuties: à superficie versas in discum, insuper in superficiem pones: piper asperges, & inferes.

Patina versatilis vice dulcis. Nucleos pineos, nuces fractas & purgatas: attorrebis eas: teres cum melle, pipere, liquamine, lacte, ovis, modico mero, & oleo modico.

Patella Tyrotaricha, ex quocunque pisce falso volueris: coques ex oleo, exoffabis, & cerebella cocta, pulpas piscium, jecuscula pullorum, ova dura, caseum mollem excaldatum: hæc omnia calefacies in patella: teres piper, ligusticum, origanum, rutæ baccam, vinum, mulsum, oleum: patellam ad lentum ignem, ut coquatur, ovis crudis obligabis, adordinabis: cuminum minutum asperges & inferes.

Patella Sicca. Ificia de Tursione. Enervabis, concides minutatim: teres piper, ligusticum, origanum, petroselinum, coriandrum, cuminum, rutæ baccam, mentham siccam, ipsum tursionem ificia deformabis, vinum, liquamen, oleum coques, coctum in patellam collocabis,

jus

jus in ea facies: piper, ligusticum, fatureiam, cepam, vinum, acetum, (aliàs liquamen) oleum, in patellam pones, ut coquatur, ovis obligabis, piper asperges & inferes.

Patella ex *Olisatro*. Elixas ex aqua nitrata, exprimis in patellam, teres piper, ligusticum, coriandrum, fatureiam, cepam, vinum, liquamen, acetum, oleum; transferes in patellam, coques: amylo obligas: thymum & piper minutum asperges; & de quacunque herba, si volueris, facies ut suprà.

Patina de *apua fricta*. Apuam lavas, ova confringes & cum apua commisces: adjicies liquamen, vinum, oleum: facies, ut ferveat, & cum ferbuerit, mittes apuam, cum duxerit, subtiliter versas, facies, ut coloret, cœnogarum simplex perfundes, piper asperges, & inferes.

Patina ex *lacertis & cerebellis*. Friges ova dura: cerebella elixas, & enervas, gigeria pullorum coques: hæc omnia divides præter piscem: compones in patina præmixta, falsum coctum in medio pones: teres piper, ligusticum, suffundes passum, vel mulsum, ut dulcis sit: *piperatum* mittes in patinam, facies ut ferveat; cum ferbuerit, ramo rutæ agitabis, & amylo obligabis.

Patina *Mullorum loco falsi*. Mullos rades, in patina munda compones, adjicies liquamen ut ferveat, cum ferbuerit, mulsum mittes aut passum, piper asperges & inferes.

Patina *piscium loco falsi*. Pisces qualeslibet curatos friges, in patinam compones, adjicies olei quod satis est, & falsum interpones, facies ut ferveat, cum ferbuerit, mittes mulsum, & jus agitabis.

Patina *piscium*. Pisces qualeslibet rades & curatos mittes, cepas ficas Ascalonias, vel alterius generis concides in patinam, & pisces super compones: adjicies liquamen, oleum; cum coctum fuerit, falsum coctum in medio pones: addendum acetum: asperges & coronam bubulam.

Patella Lucretiana. Cepas pallacanas purgas, viridia earum projicies, in patinam concides, liquaminis modicum, oleum & aquam : dum coquitur, falsum crudum in medium ponis. At ubi cum falso prope cocta fuerit, mellis cochleare asperges, aceti & defruti pusillum : gustas, si fatuum fuerit, liquamen adjicies : si falsum, mellis modicum, & coronam bubulam asperges, ut bulliat.

Patina de Lacertis. Lacertos rades, lavas : ova confringis, & cum lacertis commisces : adjicies liquamen, vinum, oleum ; facies ut ferveat, cum serbuerit, œnogarum simplex perfundis, piper asperges & inferes.

Patina piscium Zomotezanite. Crudos quoslibet pisces in patina compones : adjicies oleum, liquamen, vinum coctum : fasciculum porri, coriandri : dum coquitur, teres piper, ligusticum, origani fasciculum, de suo sibi fricabis : suffundes jus de suo sibi : ova cruda dissolves, temperas, exinanes in patinam, facies ut obligetur, cum tenuerit, piper asperges, & inferes.

Patina Solearum. Soleas battues, & curatas compones in patina : adjicies oleum, liquamen, vinum : dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, fricabis : suffundes jus, ova cruda, & unum corpus facies, super soleas refundes, lento igni coques, cum duxerit, piper asperges & inferes.

Patina de piscibus. Piperis unciam, caræni heminam, conditi heminam, olei unc. ii.

Patina de pisciculis. Ulvam passam, piper, ligusticum, origanum, cepam ; vinum, liquamen, oleum : transferes in patellam : cum cocta fuerit, adjicies in ipsam pisciculos coctos, amylo obligas, & inferes.

Patina de piscibus Dentice, Aurata, & Mugile. Accipies pisces curatos, subassabis : postea eos in pulpas carpes : deinde Ostrea curabis. Adjicies in mortarium piperis scrupulos vi. Suffundes liquamen, fricabis : postea adjicies liquaminis cyathum unum, vini cyathum unum : mittes in cacabum & olei unc. iii. & ostreas, œnogarum facies fervere, cum serbuerit, patinam perungis,

gis, & in pulpam suprà scriptam mittes, & in condit-
uram de ostreis: facias ut ferveat, cum ferverit, fran-
ges ova xl. Infundes super ostrea, cum strinxerint,
piper asperges, & inferes.

Patina de *pisce Lupo*. Teres. piper, cuminum, pe-
troſelinum, rutam, cepam; mel, liquamen, paſſum,
olei guttas.

Patina de *Sorbis*, calida & frigida. Accipies Sorba,
purgas, in mortario fricabis, per colum colabis: cere-
bella enervabis quatuor cocta, mittes in mortario pipe-
ris Scrupulos viii. Suffundes liquamen, fricabis: ad-
jicies Sorba, in se contemperabis: franges ova viii. Ad-
jicies cyathum liquaminis unum: patinam mundam
perunges, & in thermospodio pones, & sic eam impen-
sam mittes: ac subtus suprà thermospodium habeat,
cum cocta fuerit, piper minutum asperges, & in-
feres.

Patina de *Perficis*. Perfica duriora purgabis, fru-
ſtatim concides, elixas, in patinam compones: olei
modicum super inſtillabis, & cum Cuminato in-
feres.

Patina de *Pyris*. Pyra elixa & purgata è medio, te-
res cum pipere, cumino, melle, paſſo, liquamine, oleo
modico: ovis mixtis patinam facies, piper super as-
perges, & inferes.

Patina *Urticarum* calida & frigida, Urticam acci-
pies, lavas, colas per colum, exiccabis in tabula, eam
concides: teres piperis ſcrupulos x. Suffundes liqua-
men, fricabis: poſtea adjicies liquaminis cyathos duos,
olei unc. vi. Cacabus ferveat, cum ferverit, coctum
tolles, ut refrigeſcat: poſtea patinam mundum perun-
ges, franges ova octo, & agitas, perfundes, subtus ſu-
prà cinerem calidum habeat, cum coctum fuerit, piper
minutum asperges & inferes.

Patina de *Cydoniis*. Mala Cydonia cum porris,
melle, liquamine, oleo defricato, coques & inferes:
vel elixata ex melle.

HUMELBERGIUS.

Patina.] Patina vasis genus est coquinarii, quo cibi coquuntur; interdum verò mensarii genus, quo dapes elixæ & jurulentæ mensis inferuntur.

Et olus.] Juxta scriptum codicem legendum, & *ovis*. [Torinus & *holus*.]

Nuges fractas.] Juglandium, quas escarias vocat Marcellus Medicus, nucleos confractos & concerptos. Hic animadvertendum quodcumque nucum vocabulum sine adjuncto positum reperiatur, id de juglandibus intelligendum. *Ea præsumpta hebetant venenum: item adversantur Cepis, leniuntque earum saporem.* Plin. *Cepis mista hanc vicissitudinem reddunt, ut eis acredinem tollant.* Diosc.

Torres eas, & teres cum melle.] [Torinus legit, *contritas cum melle*.] Repetitur hæc patina infra, nisi quod illi tunc merum etiam addit.

Patina frifilis.] In vetusto exemplari *fusilis* legitur, & id mendose. Legendum puto, *frifilis*, à frigo, quod est torreo: nam mox frigere jubet olisatra,

Refrigerabis & friges. Accipies cerebella iv. enervabis, coques.] Hæc omnia ex antiquo exemplari huc adscripta sunt. Ubi tamen malè etiam legebatur, *resfringues*, pro, & *friges*.

In thermospodio.] Hoc est, in cinere calido.

Postea quod.] Lego, postea quàm.

Ficedulas curatas.] Id est, præparatas. [Torinus habet, *ficedulas curtas*.]

Tres.] Legendum, teres, & ad piper referendum, aut saltem ad-

scribenda hæc dictio, si priorem observare volueris.

Scrupulos: sed.] Legendum scrupulos VI, ut certa quantitas habeatur. [Torinus h. scrupulos tres.]

Vini cyathum: vini passiatum, mittes in cacabum olei unc. iii.] Lego sic, vini cyathum unum, passi cyathum unum, olei uncias tres, mittes in cacabum. Et quodcumque in sequentibus hæc duo, vinum passum juncta reperiatur, tunc illa per colon aut virgulam separato, tanquam diversa. Passum enim per se sine adjuncto vini rationem in se continet.

Impensam.] Temperaturam, mixturam & condituram. Impensa dicitur, quod ipi rem aliquam expenditur.

Projiciuntur.] Ex antiquo exemplari adscribe, *teres, suffundes vinum, colas.*

Ex rusticis.] Scilicet herbis, id est, agrestibus & sponte ruri nascentibus, de quibus habitum est libro præcedenti.

Sive tinis.] [Sive thymis, Torinus.] Legendum censeo, *cy-mis*.

Ita facies] Hoc est, condies & præparabis, quemadmodum præcedentes de asparagis.

Speculum exiccabis patinam: compones ad surcellum.] Hoc loco verba quædam desunt, scilicet, *perunges & in patinam*; quæ ex antiquo exemplari adscriptæ. Pro *speculum* lege *succum per colum*; & pro *surcellum*, *succum illum*; nempe ex abbreviatione mendosa scriptura orta est: & hæc scriptura colligitur etiam ex patina sequente; ex qua itidem illud verbum *exiccabis*, mutavi in *colabis*.

Liquamen postea.] Ex scripto codice

codice, lege, liquamen, fricabis, postea.

De Toris.] [De Thoris Torinus.] Legendum, de Rosis.

Exfoliabis.] [Et foliis decerp- tis Torinus.] Exfoliare est folia decerpere.

Album tolles.] Id est, Rosa- rum imam partem albidam.

De Apabadiade.] Ex vetusto co- dice emendate legendum. De a- puia apuam lavas.

Cumana.] Cumana est, quam testam vocant, ex terra rubra à figulis rota formatum vas coquina- rium.

Hanc tibi Cumano rubicundam pulvere testam

Municipem misit Castra Sybilla suam. Martial.

Huic similis esse videtur Cucu- ma, vas coquinarium: Calda- rium.

Apabadialis.] Legendum, cum apua elixabis.

De abua sive apua.] Legendum de apua sine apua, hoc est, ut apua esse non agnoscatur.

Urticas marinas.] Eis vis pru- ritu mordax, eademque quæ ter- restribus Urticæ.

Ad vaporem.] Accipitur vapor ab Apicio pro calore. Sic Plinius lib. 2. *molliri eis creditur solis va- por, geminatus ardore sideris.* Et lib. 15. *Gleucino mustum incoqui- tur vapore lento.*

Ire possint, ut] [Meare possint ut, Torin.] lego, bullire possint, ut.

Patina ex lacte.] Lac est, ita Varro, *omnium rerum, quas cibi causa capimus, liquentium, maximè alibile, & id ovillum, inde capri- num. Quod autem maximè perpur- get, est equinum, tum asininum, deinde bubulum, tum caprinum.*

Celsus ex potionibus valentissimi generis esse dicit lac, & boni succi, alvumque movere, sed stomacho alienum, & quod facile intus cor- rumpatur.

Pullum raptum] Hoc est, direp- tum, discerptum & in frusta par- titum.

Longanones porcinos ex jure Taren- tino farfos coctos.] Unà transposita & in alium locum translatâ dictione sic legendum puto. Longanones porcinos farfos, ex jure Tarentino coctos; ut farfi longanones ex jure coquantur, non farciantur. Est autem Longanon intestinum, quod rectum vocatur, est & farci- minis genus ceu sanguiculi vocati Apexabo, & Hilla.

Jus autem Tarentinum intelligit, quale est, quod hac ipsa patina mox subjungit, à Tarentinis fieri consuetum, & in deliciarum usu habitum. Fuerunt siquidem Ta- rentini maximi voluptarii, molles & delicati, luxuique dediti, unde illud Satyrici:

Atque coronatum & petulans; madidumque Tarentum.

In cinere pullorum.] Legendum, jacinora pullorum.

Piscis Aselli.] Dictionem Aselli ex vetusto exemplari adscripsi: dictus quidem asellus secundum Varronem à colore Asinino. *Asello* post *Lupum* præcipuam fuisse auc- toritatem, Plinius ex C. Nepotis & Laberii poetæ sententia testa- tur.

Pulpas Ostreorum.] Hoc est; Carnem Ostreorum, quæ duabus partibus constant, Sphondylo sci- licet & Lacinia. Sphondylus di- citur callosum illud rotundum al- bicans, quod intus habent in me- dio ostrea, à similitudine Sphon- dyli,

pyli, id est, verticuli instrumenti quo mulieres in filando utuntur. Reliqua verò caro circumspersa, Lacinia vocatur.

Echinos.] Aquatiles & marinos.

Recentiores.] Hoc est, recentes & non salitos. Recens enim falsum excludit. Et sic pisces recentes ad differentiam falsorum appellat Celsus l. 2.

Suminis.] Sumen Apicius pro ubere accipere videtur, ceu patet infrà lib. 7. licet aliquando etiam pro panticibus obesis accipiatur.

Turdorum.] In Germania hyeme maximè turdi cernuntur. Fuit olim, & nunc quoque est inter alias aves in cibis maximè laudatus turdus.

Inter aves turdus, si quis me judice certet,

Inter quadrupedes gloria prima lepus. Martial.

Nil melius Turdo, vulva nil dulcius ampla. Horat.

Præter ficedulas.] Hæc enim est, quam solam totam comessie oportere volunt gulæ proceres.

Vinum passum.] Hæc duo sic juncta semper separatim, interposito puncto vel virgula scribito, ut non una & eadem, sed duæ diversæ res intelligantur, vinum scilicet per se, & *passum* itidem per se: sine addito enim passi vocabulo uti solent authores, quemadmodum & mulsi.

Alternis detrulare fundes cum piperi grana integra.] Legendum, *Alternis de trulla refundes cum piperis granis integris.* Trulla vasis genus mensarium & coquinarium, &c.

Coria.] Per coria intelligo impenfarum in struendo ordines: antiquo exemplari habentur, &

quemadmodum Vitruvius laterum in parietibus struendis ordines Coria etiam vocat, quæ vulgò turba opificum Cursus appellat.

Duploidem.] Per diploidem intelligo rerum struendarum tunicam thorum, & subterniculum duplicatum.

Laganum.] Lagana sunt placenta, quæ ex candida farina fiunt, tenuissima ad patinarum usum, à luxuria quæ *λασvoία* dicitur. Item quædam quasi membranulæ, ex farina & aqua, quæ jure pingui costæ, & caseo, pipere, croco, cinamoque conditæ in cibis non injucundæ sunt.

Trullas imple desuper adjicies vinum vero.] Lego, *trullas imple desuper adjicies*, unum vero, &c.

Fistula percuties.] Hoc est, baculo percutiendo levigabis, & attenuabis.

Condies diligenter.] Lege, *condies diligenter.*

Et obligas.] Lege, *amylo obligas.*

Subcultrasti.] Subcultrare vocat cultello concidere.

Modico melle.] Ex antiquo exemplari legendum, *modico mero.*

Tyrotaricha.] Id est, caseata falsa.

Ex quocunque.] Ex vetusto exemplari adscribe, *pisce*: deinde post dictionem pullorum adscribe, *ova dura*, ex eodem exemplari.

Rutæ baccam.] Rutæ folliculum cum semine, quod in eo continetur.

De Turstone.] Turfio piscis est cetariorum generis in Ponto nascentis, & rostris canicularum similitudine maleficus.

Vinum, acetum, oleum transferes.] Hic multa desunt, quæ in antiquo exemplari habentur, & cætera

cætera etiam emandatius, quare ex eo ita legendum erit. *Vinum, liquamen: oleum in patellam pones, ut coquatur, ovis obligabis, piper asperges & inferes. Patella ex olisatro elixas, & reliqua ut red-dita sunt.*

Cum duxerit.] Ducendi vocabu-lo Apicius noster utitur pro con-traho, constringo, & coeo, quod aliquando etiam siccare dicit.

Ex Lagitis.] [Torinus. Ex Largetis & Laridis.] Pro Lagitis hic & in sequentibus semper le-gendum *Lacertis*. Piscis est La-certus salsamentis idoneus.

Vel duo frustra rogat Cybii, tenu-émve Lacertum. Martial.

Cirema.] [Torinus *Cirenia*.] in vetusto exemplari scriptum est *Cizeria*; sed legendum *Gigeria*. Sic appellantibus antiquis Gallina-rum intestina, & quæ cum his co-quebantur. *Luci. Gigeria sunt sine allio, his vescamur alacriter.* Gingreria verò dicebantur ex mul-tis opsoniis decerpta.

Salsum coctum.] Hoc est, salsi-tium vel salsamentum coctum, non crudum. Salsum dicitur, quod salis saporem habet, vel sa-le conditum est condimentum & embamma, sive sapor & intin-ctus.

Suffundes, ut dulcis sit.] Lege, ut insequentibus, *suffundes passum vel mulsum ut dulcis sit.*

Amulorum.] Legendum, *Mullo-rum*. Mullus piscis est marinus, olim in pretio habitus. De hoc plura in sequentibus.

Rades.] Radere pisces est illos desquamare: sunt autem squa-mosi mulli: si vivi desquamen-tur, colorem sanguineum recipi-unt.

Nuda compones, adjicies ut.] Le-gendum, *Munda compones, adjicies liquamen ut.*

Duratos.] Legendum ut in præ-cedenti patina, *curatos*. Est au-tem curare Apicio, diligenter & exactè præparare.

Cepas Ascalonias.] Nobilissima est Ascalonia, ab oppido Judææ appellatur.

Coronam bubulam.] Legendum fortasse, *Cunilam*.

Lucretiana.] Ab authore, cui in usu fuit, sic appellata.

Cepas pallicanas.] Ceparum a-pud nos, inquit Plinius, duo pri-ma genera. Unum condimentari-um, quod illi Gethion, nostri pallacanam vocant: alterum capi-tatum.

Fatuum.] Hoc est, insipidum, quod sapore caret, insulsum.

Patina romore ganonas.] In ve-tusto exemplari legitur. *Patina romate ganone*. Locus hic utrobi-que mutilatus & depravatus est, legendumque arbitror, *Patina pis-cium romoteganite*, id est, *ῥωμο-τησανίτη*, ut intelligatur patina piscium in sartagine coctorum & proprio jure conditorum: ait enim mox, suffundes jus de suo sibi, hoc est, jus proprium, in quo co-cti sint: à *ῥωμος* jus & *τήσανον*, quod sartagine significat. Et inde teganites dicitur panis in sar-tagine coctus & cum caseo assatus. Hesychius *τησανίτης ἄρτος ἐν τήσανε γεσωνός ἐν μὲν τῷ ἁπλῷ*.

Vinum coctum.] Quale est sapa, defrutum vel carænum, aut mul-sum.

De suo sibi fricabis.] Hoc est, per se sine liquoris alicujus ad-mixtione.

Tenuerit.] Hoc est, ut aliquando vocat, siccaverit & duxerit,

strinxeritque, id est coierit & crassescerit, spissaveritque.

Solearum.] E planorum genere, lautiores numeratæ. Tamen gravissimæ & duræ sunt, authore Celso.

Battues.] Batuere est percutere & virgis verberare. *Crocodilorum morsibus ex aceto in linteolis, ita ut batuerentur ante idum vulnera.*

Plinius l. 30. *Quibus batuatur tibi os senex nequissime.* Plautus.

Heminam.] Heminaliquidorum mensura, sextarii dimidium est cyathos continens sex.

Conditi.] Conditum est vinum aromatis & aliis odoriferis concinnatum, in qua significatione etiam à Græcis usurpatur, ut videre est apud Ætium, Oribasium, & Paulum.

Non feres.] Legendum transferes, id est, transpones.

Dentice, Aurata, & Mugile.] Pisces sunt patinis commendati & in cibis.

De pisce Lupo.] Huic post accipenserem præcipuam auctoritatem fuisse Cornelius Nepos & Laberius tradidere. Plinio referente. Lupi inter teneros durosque pisces sunt medii atque planis leviores, authore Celso.

Olei guttas.] Hoc est, olei modicum, & quod guttatim instillatur.

De Sorbis.] Cato sapâ ea condi jubet. Item secta per partes ficcantur in sole, & servantur in vasculis in hybernium. Celsus sorba stomacho aptissima tradit, & alvum adstringere.

De piscibus persica duriora.] Legendum, de persicis. Duriora vero intelligit sicciore, & quæ duracina vocantur: sicque fortasse legendum, quibus palma tribuitur.

Purgata est medio.] Legendum,

purgata è medio, hoc est; à parte dura interiore & semine.

Ovis Myxis.] Legendum, ovis mixtis.

Coqueset.] Superfluit hic una litera, qua ablata legendum, coques &, ut duæ sint dictiones.

CASPER BARTHIUS.

Patina.] Ferculum significat.

Patina versatilis. Frigilis ibidem, &c.] Versatilis videtur dici quæ variis missibus apponi solet. *Frigilis* quæ tantum frictis; cum nuces fractas ibi legitur, suspicor ego *Trictas*, reponendum, quæ ad delicata edulia appositæ. Plautus. *Papaverem loquitur & frictas nuces.* *Frigilis* à frigere, quo verbo ibidem utitur in MS. reperiunt; non debebat mutare Humelbergius.

Colus.] Est instrumentum per quod quid colatur.

Curata Ficedula.] Sunt per omnia, ut decet, purgatæ atque paratæ suis necessariis: sic infra, *pisces qualeslibet curatos friget*; de quo supra.

Præcisura.] Sunt, quæ præcisa abijciuntur. Vide Indicem Apuleianam.

Thermospodium.] Vas est cineri calido fervendo: in quo deponabant, quæ friges fieri volebant.

Exfoliabis.] Exfoliare rosas, est foliatim concerpere.

Impendere.] Est implere: Plautus Captivis.

Va misero illi, cujus cibo factus ille est impensior.

Ibi rectè id restituit J. Meursius, puto ex MSS. Langii & priscis editis. Alia exempla Arnobii, Palladii, Apicii notârunt Jos. Scaliger ad

ad Varronem, Jac. Loensis Miscel-
lan. l. 7. c. 3. & J. Meursius ad illud
Plauti. *Impensa* est fareimentum
five farctio, ut docuit eruditissi-
mus Vir Nicolaus Loensis in Mis-
cellaneis, nec intellexit Apicii in-
terpres. *Impensam* vocat carbo-
nes favilla, sabulone & calce per-
mixtos in pavementum faciendum.
Palladius l. 1. c. 9. Apud eundem
impensa, qua farcitur paries can-
nicus, l. 1. c. 13. *Impensa* testa-
cea. Ibid. c. 40. *Impensa* quid
sit suprâ monuimus. In ea voce
hallucinatus est, qui nequaquam
scripti exemplaris varias lectiones
supprimere debebat, multo minus
suas textui inferere. Eo enim
nescimus, quid auctoris, vel expo-
sitoris sit.

Minutatim facere.] Est conci-
dere in minimas particulas.

Raptus pullus.] Est laceratus,
dissectus, ut Orpheum à mulieri-
bus raptum dicit poeta, id est, de-
cerptum.

Longanones.] Sunt recta intesti-
na, & inde farcimina. C. Aure-
lianus l. 3. Acut. c. 22. *Defluxio*
ultimarum partium coli atque Sessi-
onis sive Longanonis, ut nos appel-
lamus.

Perfundere.] Jus est superfun-
dere: superfundere est infundere:
quæ, ut quid melius velit, intelli-
gere possis.

Corium.] Est quælibet inductio.
Sic in ferculis, quando aliu dali
inducitur.

Subcultrare.] Est cultro minu-
tim concidere. Nam suprâ dixit,
pulpas piscium coctas, pulpas pulli
coctas, hæc omnia concides diligen-
ter. Culter autem non tantum fe-
reum instrumentum aut vulneri
aptum, quod interpreti visum,
sed aliâ etiam ex materia factum
est, ut apud Scribonium compo-

fit. 83. *Benè facit Symphiti radix*
lota aqua frigida & rafa cultello
eburneo vel osseo.

Trulla.] Non solum vas, sed &
mensura est.

Excaldatus caseus.] Videretur esse
qui loco calido exemptus sit, vel
calidâ paulum maceratus. *Excal-*
dati milites, crebrò calidâ lavantes
apud Volcatium Gallicanum. Ve-
teres enim caseos quosdam in fu-
mariis suspendebant, & ita serva-
bant, ut ex Columella & aliis ali-
bi docemus.

Gigeria.] Rectè Jos. Scaliger
Festi decurtatorem sapere docet,
qui gigeria varium cibum designa-
re ait; cùm potius sint Ventriculi
& alia intestina Gallinarum & pul-
lorum. Lucilius.

————— *Gigeria sunt*
Atque adeo hepatica. Vide Ma-
rium.

Ira feliciter restituit locum
hunc Humelbergius.

Fatuum.] Eleganter falso oppo-
nitur, quod non sapit. Insulsa
amurca est fatua, Verus exsuc-
ca.

Ducere & tenere.] Dicuntur de
jure quod concreverit velut aut
constiterit: etsi ducere est attra-
here, miscere cum aliis.

Battuere soleas.] Est mites face-
re verberibus, utque hodie sicca-
tis ad solem piscibus fit.

Per se.] Significat sola. Mar-
cellus c. 12. composit. 46. 72. 199.
Hæc omnia per se contundi jubebis,
dein ceram commiscebis.

L I S T E R.

Cum lacte & ovis.] Nullus est
alius cibus præter ova, qui in ægri-
tudine alat, neque oneret, simulque
vim

vim potius & cibi babeat. Plin.

Vel ad aquam calidam coques.] Super vel intra aquam calidam, quam hodie Balneum Mariæ vocamus.

Patina versatilis.] An quod sæpius versantur condimenta, dum ex lacte & ovis obligantur.

Thyrsum lactuca teres.] Catillus ex Lactucis ornatus Chrysippo apud Athæneum describitur. ' Apud Romanos Catillum ornatum (cupediæ genus) sic parari: *lactucas lotas eradi*, vino in mortarium effuso *illas conterit*: ex primi deinde succum: cum eo subigi aliquantum filiginis, quam ubi refidere permiseris, rursum paulo post eam teri, adjectoque paululo suilli adipis ac piperis: teri denuò: in Lagana distrahi, quæ lævigata & difsecta frustulatim coquuntur in oleo ferventissimo, frusta postremò in colum conjici; nempe ut oleum extillet.

N. B. Hæc sunt propriè Isicia quædam quasi tessellata plana, quòd ex Laganis lævigatis & frustulatim diffectis fiunt.

Patinam perunges.] Ne adhæreant in coctione. Ut superiora à cacabo, ita hæc fercula à patina denominantur; nempe à diverso vasorum genere mensariorum, diversa condimentis nomina imposita sunt.

Patina de asparagis frigida.] Ex illatione tamen titulus non respondere videtur: at potest vel calida vel frigida inferri, ut infra de sambuco aliisque.

Cum succo Asparagi.] Id est, Ficedulæ integræ ex succo Asparagi leniter costæ: novus sanè usus asparagorum, nempe succi eorum colati.

Ficedulas curatas.] Ficedula & melancoryphi transmutantur: fitque

ficedula circa autumnum, melancoryphus autem statim post vindemiam. Zeroast. apud Geoponicos lib. 15. At hæc est transmutatio tantum coloris ejusdem Aviculæ recens natæ. Cujus scilicet caput à partu rufescit usque ad autumnum, post vindemiam verò fit nigrum. Imo pleræque transmutationes similis notæ sunt; nempe ex superstitione ortæ, vel ex malè intellecta Naturæ historia. Hæ ficedulæ in Anglia passim habentur æstivis mensibus: Aprili adventant, pariunt, & cum pulli ad iter conficiendum robusti sint, Augusto exeunte decedunt. Hæ aviculæ caveis, expertus loquor, facile nutriuntur carne vervecina aut bubula, ficibusque & uvis, nucibus incisis: plumas ex toto mutant intra unum aut alterum mensem ab exclusionem, ut validiores atque expeditiores sint ad reditum in Africam putà. Propter dulcedinem cantus custodiri dignæ sunt. Atque hæc obiter de Ficedulis, ut nostri Homines sciant has delicias nobis non deesse.

Asparagorum præcisuræ, quæ projiciuntur.] Frugis sanè condimentum: nosque docet ad jus asparagorum conficiendum istas præcisuras non inutiles esse: breviter ova ex succo præcisurarum Asparagi.

Accipies semen de Sambuco, purgabis.] Nempe baccas Sambuci, quas à periolis suis purgabis. Earum vis eximie diuretica, & ventrem movendi: ova ex succo baccarum Sambuci. Hæc autem conditura, ut & illa proximè sequens de rosis, ad alvum solvendam planè instituta est, & medicinam sapiunt. Hæc autem corporis cura antiquis etiam inter delicias non neglecta fuit: consule Horatium l. 2. sat. 4.

— Si dura morabitur alvus,
Mitulus & viles pellunt obstan-
tia conchæ.

Et Lapathi brevis herba, sed al-
bo non sine Coo.

Longè dissimilem noto celantia
succum.

Ideo Horatius cœnam dubiam in-
salubritatis notat.

Nempe vinum Chium cum vete-
ri aqua marina confectum, ventrem
potenter movet, & Græcis certè
inter remedia domestica & quoti-
diana fuit. Cur autem Lapathi
brevis herba dicatur, non video;
nisi sint asparagi lapathi unc-
tuosi.

Patina de Rosis.] Rosacea olla
apud Athenæum sic se habet.
Fragrantissimis rosis in mortario
tritis, addo gallinarum & por-
corum elixa cerebra, diligenter
commixta, & ad unitatem re-
daſta, ovorumque vitellos: de-
inde oleum, garum, piper, vi-
num, omnia curioſè trita in
ollam novam effundens, ſubjecto
igne blando & continuo.

Patina de Apua.] Apuæ plurium
generum piſcium minorum ſœ-
tura: in his autem meritò & in
primis numerati ſunt Encraſicholi
ab inteſtinis valdè amaris dicti, &
dici poſſunt hodiernum Garum,
quòd eorum caro, ſale condita,
citò liquari poſſit, vel levi cinere
ſuppoſito.

Nemo agnoſcet, quid manducet.]
Propter minutatim conciſos piſces
& maximè Urticas marinas, neſcio
quæ ova piperata referentes: hæc
autem verba protulit ad oſtentatio-
nem artis coquinariæ. De huius-
modi verò patinis cœna dubia Phor-
mionis apud Terentium exponi
poſteſt; nimirum propter rara,
inuſitataque condimenta, atque
arte occultata. Nempe,

Olus molle & viridia elixa.] In
quibus ſunt plura herbarum gene-
ra. Vide olus molle ſuprà. Om-
nia iſta viridia elixa.

Pulpas Oſtreorum.] Noſtris, quod
ſcio, nondum tanta accuratio eſt,
ut lacinias five oſtreorum carnes
à Sphondylo duriore dividant.

Mediam malvarum & betarum.]
Intellige mediam partem foliorum,
vel nervum medium latiusculum
& tenerum, ut hodiernus mos eſt
apud Italos, Galloſque, in betis
coquendis; iſſis foliis reliquis
abjectis.

Porros maturos.] Plenam matu-
ritatem & magnitudinem adep-
tos, quod ſine cultura & motu de
loco in locum non ſit; ſcilicet ſi
requieti porri, ut ſuprà, ſint.

Urticas marinas.] Noſtro mari
abundant: ex limacum, five nu-
darum Cochlearum marinarum ge-
nere ſunt: at apud nos, quod ſcio,
non eduntur: veteres contrà ha-
rum rerum valdè acrium & per ſe
piperatarum mirum guſtatum ha-
buerunt. Plutarchus ex Ariſtotile
refert, à vulva, à corde, & Urtica
marina, arque id genus quibuſdam
aliis abſtinere Pythagoricos: Nem-
pe, ut arbitror, ad conſervationem
caſtitatis: neque enim ullum ani-
mal magis piper ſapit.

Pulpas Aſelli piſcis.] A Haddock
Anglicè. Cæteri Aſelli, nam ejus ge-
neris plures ſunt ſpecies in Ocea-
no ad noſtra littora, ſuum quoque
pretium habent, at veteribus ſerè
incogniti fuerunt. Iſte piſcis maxi-
mæ æſtimationis fuit apud Roma-
nos! poſt Aſellum diavina non amo,
apud

apud Petronium. Aselli si probo utantur alimento, & in mari puro degant, carnis bonitate cum sexatilibus contendunt. Galen. l. 3. de Aliment. faust. idemque adeo post Asellum, Lupum, Soleam, Mullum, & Mugilem, recenset ut bonitate inferiores. Atque huic firmior quidem, & tamen friabilior caro, quam ulli Asellorum generi. Ex virgatis maculis nigris ad scapulas & secundum ventrem, Asinorum instar, nomen habuit: ita Varronem explico, qui Asellum à colore dictum perhibet.

At tam deformi non dignus nomine Asellus. Ovid. Halieut.

Admodum elegans hujus piscis figura ad vivum delineata, me curante, extat apud Willoughbei ichthyographiam. At miror, quod obiter tantum in hoc capite, nec in duobus ultimis libris, ubi privatim de omnigenis piscibus scribit, Aselli ulla sit mentio; maxime cum Mulli tanta cura sit, & tot de eo & recenti & falso condimenta. Ita nec de accipensere ullum verbum apud Apicium nostrum, cum Tiberi capiatur; etiam si præstantissimi in septentrione. Ubi exul scripsit Ovid. Halieut.

Tuque peregrinis, accipense, nobilis undis.

In magnificis certè coenis apud Romanos & Accipenser & Aselli positi fuerunt. Imò præcipua auctoritas fuit Lupo & Asello, teste Cornelio Nepote apud Plinium. Idem constat ex isto Tripatino, quæ, inquit Fenestella, appellabatur summa coenarum lautitia. Una est murænarum, altera Luporum, tertia myxonis piscis, i. e. Aselli

qui & bacchi alibi apud Plinium audiunt.

Patinam Apicianam sic facies. Elegans sane atque operosissimum terculum, Apicio dignum.

Et quæcunque optima fuerint.] Marcus Apicius nec sumptui, nec ingenio defuit, si quod optimum edulium haberi potuerit.

Pectora Turdorum.] Vide dialogum Asellii Sabini, cujus mentionem facit Suetonius, in quo boleti & ficedulæ, & ostrea, & turdi certamen induxerat. Veterum turdi omnium sui generis minimi sunt, quorum pennæ ex internâ alarum parte rufescunt: ideo apud nos appellantur *red-wing*. Hyeme apud nos cernuntur, idque tantum sæviore tempestate; isti turdi apud nos, etiam si hyeme mensas nostras subeant, altilis tamen nuspiam habentur. Pro grato munere sic mittebantur Dominae alicui Romanæ, nempe coronâ alligati.

Quin etiam turdoque licet, missaque corona.

Te memorem domina testificere tua. Ovidius.

Item Martialis ejus præstantiam canit.

Inter aves turdus si quis me judice certet,

Inter quadrupedes gloria prima Lepus.

Laganum.] Panis genus; panis artolaganum dictus: in eo conjicitur vini paululum, piper, lac, oleum paucum, vel adeps. Athenæus. Panibus *Traſta* dictis eadem miscetur, quæ & in artolaganis. Idem. *Placentam autem ex lacte, sesamo,*

sesamo, & melle subactam Romani Libum vocant. Idem.

Hæc omnia concides diligenter præter ficedulas.] Hæc autem vituperat Seneca Stoico supercilio: Exspecto jam, inquit ille, ut manducata ponantur: quantulo autem hoc minus est, testas excerpere, atque ossa, & dentium opera coquum fungi. At iste decumbendi mos ad coenam, adeo incommodus fuit, ut necesse esset, carnes quasunque exoffare, in pulpas secare, ac concidere diligenter, ne convivis, voluptariis certè, in lectulis tantum non prostratis, vel minima molestia daretur in comedendo: hinc tot & tanta Isicia, vulvulæ, botelli, lucanica, farcimina, circelli, minutalia, pulmentaria, pitisanæ, gusta, buccellæ, lacinia, impenfæ, juscula, & plurima id genus verba, nempe dissectionum, ubique occurrunt, ut decarnare, designare, charaxare, exoffare, carpere, subcultrare, concidere, confringere, terere, tudiculare, furclare. Igitur non sane spernenda est illa ratio, cur nostræ carnes ferè integræ inferuntur, ex sessione ad mensam erectâ, tantumque adeo differat ars hodierna coquinaria ab ista veteri multiplici & operosâ.

Patella quotidiana.] Marci puta Apicii: nam paucos licuit esse tam beatos: deinde, in hac patellæ æneæ mentio fit, in proximè superiore requisitæ, id est, condimenti in ea conficiendi. Haud dissimile est illud *Myma*, quod Epinetus in Condimentario apud Athenæum fieri scribit, ex carne Gallinæ, & quavis alia, nempe carnibus intestinis, visceribus, minutim concisis, sic ut tenerescant: deinde sanguine dissoluto cum aceto, quod pro condimento sit: additis as-

so caseo, silphio, cumino, thymo recenti & arido, thymbra, coriandro novello & reposito; gethio, cepa pura sub cinere tosta, vel papavere, urva passa, melle, & granis acidi punici: idque myma est pro obsonio.

Frustra suminis cocta.] Id est, Uberis; neque alia ossa, ut mihi viderur, in tota sue delicatior est, maximè si sit suis virginis, ut ita dicam, alibilis & pinguis. In Chinensi verò suum specie nigra, uber quoque ex tota substantia atratur, quod de reliqua carne dici non potest, cum ea sit candidior vulgaribus nostris.

Patina versatilis vice dulcis.] Vice alicujus dulciarii. Coctio in hoc patella subintelligitur, & coquo relinquitur ut in multis aliis.

Attorrebis eas.] Sic multo suaviores fiunt, & saccharo mox incrustantur, ita est hodiernus mos.

Caseum mollem excoctum.] Assum.

Isicia de Tursione.] Multum errant, qui è Cetaceorum genere Tursionem existimant; pars est caniculæ alicujus piscis Romanis tursio fuit, teste Athenæo.

Adjicies liquamen, vinum, oleum.] Sæpius dictum innumeris locis. Audi Horatium.

Est oporæ prætium duplicis pernocere juris

Naturam: Simplex è dulci constat olivo:

Quod pingui miscere mero, muri-
aque decebit,

Non alia, quàm quæ Byzantia
putruit orcâ.

Hoc ubi confusum sellis inferbuit
herbis

Corycioque croco sparsum stetit:
insuper addes

Pressa Venufrana quod bacca re-
misit oliva.

Per

apud Petronium. Aselli si probo qui & bacchi alibi apud Plinium utantur alimento, & in mari puro audiunt.

degant, carnis bonitate cum sexa- *Patinam Apicianam sic fa-*
tilibus contendunt. Galen. l. 3. *cies.*] Elegans sane atque ope-
de Aliment. faust. idemque adeo rosissimum terculum, Apicio dig-
post Asellum, Lupum, Soleam, num.

Mullum, & Mugilem, recenset ut *Et quacunque optima fuerint.]*
bonitate inferiores. Atque huic Marcus Apicius nec sumptui, nec
firmior quidem, & tamen friabilior ingenio defuit, si quod optimum
caro, quam ulli Asellorum generi. edulium haberi potuerit.

Ex virgatis maculis nigris ad sca- *Pectora Turdorum.]* Vide dialo-
pulas & secundum ventrem, Asi- gum Asellii Sabini, cujus mentio-
norum instar, nomen habuit: ita nem facit Suetonius, in quo boleti
Varronem explico, qui Asellum a & ficedulæ, & ostreæ, & turdi
colore dictum perhibet. certamen induxerat. Veterum

At tam deformi non dignus nomi-
ne Asellus. Ovid. Halieut.

Admodum elegans hujus piscis sunt, quorum pennæ ex internâ
figura ad vivum delineata, me cu- alarum parte rufescunt: ideo a-
rante, extat apud Willoughbei ic- pud nos appellantur *red-wing*. Hy-
thyographiam. At miror, quod eme apud nos cernuntur, idque
obiter tantum in hoc capitè, nec tantum sæviore tempestate; isti
in duobus ultimis libris, ubi turdi apud nos, etiam si hyeme
privatim de omnigenis piscibus scri- mensas nostras subeant, altiles ta-
bit, Aselli ulla sit mentio; maxi- men nuspiam habentur. Pro gra-
mè cum Mulli tanta cura sit, & to munere sic mittebantur Domi-
& tot de eo & recenti & falso condi- næ alicui Romanæ, nempe corona
menta. Ita nec de accipensere alligati.

allum verbum apud Apicium no- *Quin etiam turdoque licet, mis-*
strum, cum Tiberi capiatur; eti- saque corona.
am si præstantissimi in septentrione. *Te memorem domina testificare*
Ubi exul scripsit Ovid. Halieut. tua. Ovidius.

Tuque peregrinis, accipense, nobi-
lis undis.

In magnificis certè cœnis apud Item Martialis ejus præstantiam
Romanos & Accipenser & Aselli canit.

positi fuerunt. Imò præcipua auc- *Inter aves turdus si quis me ju-*
toritas fuit Lupo & Asello, teste dice certet,
Cornelio Nepote apud Plinium. *Inter quadrupedes gloria prima*
Idem constat ex isto Tripatino, *Lepus.*

quæ, inquit Fenestella, appellabatur *Laganum.]* Panis genus; panis
summa cœnarum lautitia. Una artolaganum dictus: in eo conjicitur
est murænarum, altera Luporum, vini paululum, piper, lac, oleum
tertia myxonis piscis, i. e. Aselli paucum, vel adeps. Athenæus.
Idem. *Panibus Trajæ dictis eadem mis-*
centur, quæ & in artolaganis. centur, quæ & in artolaganis.
Idem. *Placentam autem ex lacte,*
sesamo,

sesamo, & melle subactam Romani Libum vocant. Idem.

Hæc omnia concides diligenter præter ficedulas.] Hæc autem vituperat Seneca Stoico supercilio: Exspecto jam, inquit ille, ut manducata ponantur: quantulo autem hoc minus est, testas excerpere, atque ossa, & dentium opera coquum fungi. At iste decumbendi mos ad cœnam, adeo incommodus fuit, ut necesse esset, carnes quasunque exossare, in pulpas secare, ac concidere diligenter, ne convivis, voluptariis certè, in lectulis tantum non prostratis, vel minima molestia daretur in comedendo: hinc tot & tanta Isicia, vulvulæ, botelli, lucanicæ, farcimina, circelli, minutalia, pulmentaria, prisanæ, gustæ, buccellæ, lacinix, impensæ, juscula, & plurima id genus verba, nempe dissectionum, ubique occurrunt, ut decarnare, designare, charaxare, exossare, carpere, subcultrare, concidere, confringere, terere, tudiculare, surclare. Igitur non sane spernenda est illa ratio, cur nostræ carnes ferè integræ inferuntur, ex sessione ad mensam erectâ, tantumque adeo differat ars hodierna coquinaria ab ista veteri multiplici & operosâ.

Patella quotidiana.] Marci puta Apicii: nam paucos licuit esse tam beatos: deinde, in hac patellæ æneæ mentio fit, in proximè superiore requisitæ, id est, condimenti in ea conficiendi. Haud dissimile est illud *Myma*, quod Epinetus in Condimentario apud Athenæum fieri scribit, ex carne Gallinæ, & quavis alia, nempe carnibus intestinis, visceribus, minutim concisis, sic ut tenerescant: deinde sanguine dissoluto cum aceto, quod pro condimento sit: additis as-

so caseo, silphio, cumino, thymo recenti & arido, thymbra, coriandro novello & reposito; gethio, cepa pura sub cinere tosta, vel papavere, urva passa, melle, & granis acidi punici: idque myma est pro obsonio.

Frustra suminis cocta.] Id est, Uberis; neque alia ossa, ut mihi videretur, in tota sue delicatior est, maximè si sit suis virginis, ut ita dicam, alibilis & pinguis. In Chinensi verò suum specie nigra, uber quoque ex tota substantia atratur, quod de reliqua carne dici non potest, cum ea sit candidior vulgaribus nostris.

Patina versatilis vice dulcis.] Vice alicujus dulciarii. Coctio in hoc patella subintelligitur, & coquo relinquitur ut in multis aliis.

Attorrebis eas.] Sic multo suaviores fiunt, & saccharo mox incrustantur, ita est hodiernus mos.

Caseum mollem excoctum.] Assum.

Isicia de Turfione.] Multum errant, qui è Cetaceorum genere Turfionem existimant; pars est caniculæ alicujus piscis Romanis turfio fuit, teste Athenæo.

Adjicies liquamen, vinum, oleum.] Sæpius dictum innumeris locis. Audi Horatium.

Est opora prætium duplicis pernoscere juris

Naturam: Simplex è dulci constat olivo:

Quod pingui miscere mero, muri-âque decebit,

Non alia, quàm quæ Byzantia putruit orcâ.

Hoc ubi confusum sellis inferbuit herbis

Corycioque croco sparsum stetit: insuper addes

Pressa Venufrana quod bacca remisit oliva.

Per

Per muriam hic intellige liquamen ex putrescentibus piscium intestinis.

Stetit.] Cùm duxerit, tenueritque, ita Apicius noster.

Salsum coctum.] E Lacertis falsamentum.

Piperatum.] Liquamen.

Piper.] Ter adiectum: in Isiciis condiendis tritum: iterum integrum putà: tertio minutum confectum & aspersum.

Mulsum.] In condimentis hic ponitur, alibi propoma per se est, & conditum dicitur.

Patella sicca.] Isiciata, lege.

Patella ex Olisatro.] Vide supra lib. 3. c. 15.

Patina Mullorum loco salsi.] Tamen infra l. 9. ex mullis falsamentum fiebat. *Mulli* hepar, propter voluptatem à gulosis summopere expetitur; quidam verò, nec ipsum quidem per se mandere volunt; sed oleum & garum, in vase cum pauxillo vini præparantes, in eo viscus ipsam trantisper comminuunt, quoad totum simul ex ipso & liquoribus illis præparatus succus, unus fiat, simplex ad sensum, in quo *Mulli* carnes intinctas edunt. Galen.

Patella Lucretiana.] Lucretius Epicureus Ciceroni contemporaneus: ita tres antiquiores Romanos, nempe Varronem, Apicium, Lucretiumque ante cæteros hætenus nominavit.

Cepas pallicanas.] Vel hoc nomine constat hæc certè condimenta Romana fuisse; quod Gethium Romani pallicanam vocârunt.

Gustas, si fatuum fuerit, liquamen adicies; si salsum, mellis modicum.]

Nec sibi canarum quivis temerè arroget artem.

Ni prius exacta tenui ratione saporum. Horat.

Patina ex rusticis sive cymis.]

Ad hanc mentem illud Horatii.

Caule suburbano, qui siccis crevit in agris,

Dulcior, irriguo nihil est elutius horto.

Soleas battues.] Virgis percuties ut tenerescant à coctione: quod fit quoque aliorum piscium incisione spissa & obliqua.

Ostrea curabis.] Nempe Sphondylos demendo, & pulpas five carnes molles servando usui: nempe ostrea eatenus circumcisa (ut cum Seneca loquar) quâ eduntur.

Patina de pisce Lupo.] Rarissimus apud nos piscis. Alia est omissio notabilis in piscium condimentis, tam hic quàm alibi, duobus scilicet ultimis libris, nam Plinii temporibus Scaro dabatur principatus inter pisces: qui in Italiæ littore frequentes inventi sunt; at advenæ tamen fuerunt, & primum alati ex aliis maris mediterranei littoribus: Scaris tamen in his scriptis nuspiam occurrit.

Ac subtus supra Thermospodium habent.] Infra exponitur: *Subtus supra cinerem calidum habeat*; nempe vase duplici coquitur.

Patina de Cidoniis vel elixata ex melle.] Perinde ut in usu hodierno est: at jam saccharum loco mellis adhibetur: nescio an nostra elegantior, aut salubrior conditura sit.

C A P. III.

Minutal de Piscibus vel Ificiis.

M*inutal marinum.* Pisces in cacabum mittes : adjicies liquamen, oleum, vinum, cocturam : porros capitatos, coriandrum, minutatim concides : ificiola de piscibus minuta facies : & pulpas piscis cocti conserpis : urticas marinas bene lotas mittes : hæc omnia cum cocta fuerint, teres piper, ligusticum, origanum, fricabis : suffundes liquamen, jus de suo sibi, exinanes in cacabum : cum ferbuerit, tractum confringes, obligas, agitas : piper asperges & inferes.

Minutal Tarentinum. Concides in cacabum albumen de porris minutatim : adjicies oleum, liquamen, cocturam, ificiola minuta, & sic temperas, ut tenerum sit, ificium Tarentinum facies. Inter ificia confectionem invenies. Jus tale facies. Piper, ligusticum, origanum fricabis : suffundes liquamen, jus de suo sibi : vino & passo temperabis, mittes in cacabum : cum ferbuerit, tractam confringes, obligas : piper asperges & inferes.

Minutal Apicianum. Oleum, liquamen, vinum, porrum capitatum, mentham, pisciculos, ificiola minuta, testiculos caponum, glandulas porcellinas. Hæc omnia in se coquantur. Teres piper, ligusticum, coriandrum viridem vel semen : suffundis liquamen : adjicies mellis modicum, & jus de suo sibi : vino & melle temperabis : facias ut ferveat, cum ferbuerit, tractam confringes, obligas, coagitas : piper asperges, & inferes.

Minutal Matianum. Adjicies in cacabum oleum, liquamen, cocturam : concides porrum, coriandrum : ificia minuta : spatulam porcinam coctam tessellatim concides cum sua sibi tergilla : facies ut simul coquantur media coctura : mala Matiana purgata intrinsecus, concisa tessellatim mittes, dum coquitur, teres piper, cuminum,

cuminum, coriandrum viridem vel semen, mentham, laferis radicem; suffundes acetum, mel, liquamen, defrutum modicè, & jus de suo sibi: aceto modico temperabis, facias ut ferveat, cùm ferbuerit, tractam confringes, & ex ea obligas, piper aspergis & inferes.

Minutal dulce ex Citriis. Adjicies in cacabum oleum, liquamen, cocturam, porrum capitatum, coriandrum concides minutatim, spatulam porcinam coctam, ificia minuta: dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum vel semen, rutam viridem, laferis radicem: suffundis acetum, defrutum, jus de suo sibi: aceto temperabis, facias ut ferveat, cùm ferbuerit, citrium purgatum intrò foras, tessellatim concisum & elixatim in cacabum mittes: tractam confringes & ex ea obligas: piper asperges & inferes.

Minutal ex præcoquis. Adjicies in cacabum oleum, liquamen, vinum: concides cepam Ascaloniam aridam, spatulam porcinam coctam tessellatim concides: his omnibus coctis, teres piper, cuminum, mentham ficcam anethum: suffundis mel, liquamen, passum, acetum modicè, jus de suo sibi, temperabis, præcoqua enucleata mittes: facies ut inferveant, donec percoquantur: tractam confringes, ex eâ obligas: piper aspergis & inferes.

Minutal ex jecinoribus & pulmonibus Leporis. Invenies inter Lepores quemadmodum facies. Adjicies in cacabum liquamen, vinum, oleum, cocturam porrorum, & coriandrum concisum, ificia minuta, spatulam porcinam coctam tessellatim concisam & in eundem cacabum mittes: dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, jus de suo sibi: vino & passo temperabis: facias ut ferveat, cùm ferbuerit, tractam confringes, & ex ea obligas: piper asperges & inferes.

Minutal ex Rosis. Eodem jure suprascripto, sed passum plus adjicias.

HUMELBERGIUS.

M*Inutal marinum.*] Vocat marinum, quod ex piscibus marinis concinnatur. Minutal verò à minuo dictum, edulii genus est, quod ex minutatim & in minutissimas partes concisis oleribus & fructibus, aliisque rebus conficitur.

In cacabum.] [Torinus, conjicies, pariter &] Hic adscribendum, aut saltem subintelligendum verbum mittes.

Cum caparis.] [Tor. decocti cum capparibus.] In vetusto exemplari legitur, *concapis*. Ego legendum puto, *concarpis*, id est, discerpis & in frustra concidis.

Obligas cum ferbuerit.] Verba cum ferbuerit, expungenda, ut superflua.

Testiculos caponum.] Castrantur Galli nunc exemptis Testiculis, nunc Calcariorum inustione. Varro, *Gallos castrant ut sint capi, candenti ferro inurentes calcaria ad infima crura, usque dum rumpantur, atque extet ulcus, quod oblinunt figlina creta.*

Glandulas porcellinas.] Porcellorum cervices & glandia, quæ ita dicuntur, quòd in his glandulæ nascuntur. Carnes glandulosas: quas puto esse eas, quæ à lacteo colore & sapore lacteolum vulgò vocantur, in deliciis habitum: quamvis & aliarum partium cœu mammarum sint glandulæ & glandulosæ carnes.

Matianum.] Dictum est Matianum, vel à Matio autore, vel à malis Marianis sic etiam dictis ab eodem Matio, quod hujusmodi pomis inferendis fuerit insignis. Vide Plinium l. 15. c. 14.

Spatulam.] Spatula à spata de-

rivatur, quæ in triplici significatione est; aliquando enim gladium, aliquando verò rudem, instrumentumve coquinarium, quocibi in ollis, ad ignem ferventes despumantur: interdum item pe-ctoris costas latiores significat; pro quarum, sive potius scapularum in homine vocatarum, in brutis armorum carne nunc accipit Apicius noster.

Tessellatim.] Hoc est, frustulatim in modum tessellæ.

Tergilla.] Diminutivum est à terгоре. Intelligit autem pellem & cutem ipsam *suâ* crassam, quæ aliquando tergo dicitur: sive dorsum, aut spinam, pulpasque à latere eminentes dorfi, quæ posterior thoracis parsest, & tergum etiam dicitur.

Ex præcoque.] Legendum, ex *præcoquis* [Torinus habet, ex *præcoci*.] Sunt autem præcoqua mala, quæ ante tempus maturescunt, & præcocia etiam dicuntur à præ x. Intelligit autem persica potissimum, quæ præcoqua æstate maturescunt.

Fraſta.] Lege ut in præcedentibus, *Traſtam*.

Invenies inter lepores.] Scilicet l. 8. inferius.

CASPER BARTHIUS.

Capones.] Galli sunt exsecti.

L I S T E R.

Coſturam.] Infra videtur exprimi; nempe *coſturam porrorum*.

Porros capitatos.] An capita vulgarium porrorum, viridibus præcis; an porros sessiles, quorum radices capitatae sunt. Anglicè *shives*.

I Inter

Interificia confectionem invenies.] [Torinus Citrum.] De cucurbita-
Tarentini nempe Ificii, quod ta-
men in nostro Apicio non inveni-
tur: igitur plura fuerunt condi-
menta, quam nunc extant.

Urticas marinas benè lotas.] A
fabulo, & ab ipso succo viroso
urenteque.

Minutal Apicianum.] Nulla con-
dimenta elegantiora, quàm quæ
sub ejus nomine comprehendun-
tur.

Testiculos caponum.] Si Galli ex-
fecti capi sint, quomodo dici pos-
sint habere testiculos? si ex inu-
ssione tantum calcariorum ex Gal-
lis capi fierent apud veteres, ut Var-
ro innuit, tum capones quoad te-
sticulos integri essent; & forte
ex ista sterilitate ipsi testiculi &
magnitudine augerentur, & inte-
nuerescerent. Nobis autem testi-
culi agnini in deliciis sunt.

Glandulas porcellinas.] Glandium
& glandia apud Plautum: nobis
glandulæ vitellinæ. Illis sanè
temporibus ars coquinaria valdè
operosa & lauta fuit, cum gallina-
rum cerebella, testiculi caponum,
& glandulæ hædinæ porcellinæque
è selectioribus opsoniis fuerunt:
his adde cristas Gallis vivis ademp-
tas, ex usu Heliogabali, ad imita-
tionem Apicii. Lampridius.

Minutal dulce ex Citriis.] Id
est, gratum & palato acceptum,
nam huic condimento nihil inest
præcipuæ alicujus dulcedinis præ-
reliquis superioribus. Citrini cer-
tè per se potius fatui sunt, quàm
dulces: loco dulciarii intellige.
Citrium purgatum intrò foràs.] est.

[Torinus Citrum.] De cucurbita-
rum genere hoc dictum est, &
non de malis citreis, quæ Citra à
Romanis vocantur; ita Pamphi-
lus in Glossis tradit apud Athenæ-
um: idque maximè confirmatur
ex istis verbis, *tessellatim concisum*
& elixatum, in cacabum mittes;
quod de pulpa citriorum malorum
fieri non potest: deinde quòd de
uno tantum citrio loquitur, ex
quo tanta patina conficienda sit,
de majusculo aliquo fructu è cucur-
bitarum genere exponi debet. Ci-
trium malum sive Medicum Gra-
ciæ & veteribus ignotum. Paulo
ante Palladii tempora videtur in
Italiam pervenisse, ut ex ejus scrip-
tis colligere licet; ita enim ille
in Martio, cap. de Citrio. *Talea*
ejus sive Clava callidissimis regioni-
bis & per autumnum ponitur. Fri-
gidissimis Julio & Augusto positas;
& quotidianis rigationibus animatos
ipse usque ad poma, & magna in-
crementa perduxit. Quod non re-
ferretur tanquam novitium inventum,
si vetustior paulò cultura ejus fu-
isset.

Minutalide Præcoquis.] Perficis,
at non duracinis, quæ ferè seroti-
na sunt.

Minutal ex jecinoribus & pulmo-
nibus Leporis.] A nobis hæ delicie
canibus projiciuntur propter ciba-
riorum abundantiam; at malè.

Invenies inter Lepores quemad-
modum facies.] Infra Libri octavi
capite octavo: nam hîc non con-
ficitur; sed sequens ex simplici
spatula porcina denominandum
est.

C A P. IV.

Ptisana vel succus.

P*Tisanam sic facies.* Ptisanam lavando fricas, quam ante diem infundes: impones supra ignem calidum, cum ferbuerit, mittes olei fatis, & anethi modicum fasciculum, cepam siccam, fatureiam, & colocasium, ut ibi coquantur: propter succum mittes coriandrum viridem & falem simul tritum, & facies ut ferveat: cum benè ferbuerit, tolles fasciculum, & transferes in alterum cacabum ptisanam, sic ne fundum tangat propter combusturam: lyas, & colas in cacabo supra acronem colocasium; teres piper, ligusticum, pulegii aridi modicum, cuminum, & sit frictum, ut benè tegatur: suffundis acetum, defrutum, liquamen; refundis in cacabum, sed colocasium acronem facias, ut ferveat super ignem lentum.

Aliter. Ptisanam taricham infundis, cicer, lenticulam, pisa: defricas ptisanam, & cum leguminibus elixas: ubi benè bullierit, olei fatis mittis, insuper viridia concidis porrum, coriandrum, anethum, faniculum, betam, malvam, coliculus mollem, & viridia minutatim concisa in cacabum mittis, coliculos elixas, & teres faniculi semen fatis, origanum, silphium, ligusticum: postquam triveris, liquamine temperabis, & super legumina refundis, & agitas: coliculus minutias super concidis.

HUMELBERGIUS.

P*Tisana vel succus.* [Torinus cremor.] Hoc est, pulicula men, quod *ωρίσας* est, indicat: five cremor & sorbitio ptisanæ. primoque tunsam, ficcabatur in sole: mox iterum tunsam, iterum tursi hordei farina seu substantia, in sole ficcabatur, & ut diutius ad usum antea præparata, quâ, duraret, cum suo polline conde-

cum opus esset, utebantur. Hordeum autem, ex quo fiebat, tunde-
batur, non molebatur, ceu no-
men, quod *ωρίσας* est, indicat:
primoque tunsam, ficcabatur in
sole: mox iterum tunsam, iterum
tursi hordei farina seu substantia,
in sole ficcabatur, & ut diutius
ad usum antea præparata, quâ,
duraret, cum suo polline conde-

batur. Ex quo deinde exigente necessitate, tum in sanitatis usu, tum ad medicinam puliculæ fiebant & sorbitiones quarum aliquas, & eas quidem operosas ac lautas, nunc conficere docet Apicius noster. Vide Oribasium ac Paulum Aeginetam. Fit autem non solum ex hordeo, sed & ex tritico, & ut libro sequenti docet Apicius, ex alica quoque & Oriza. Unde Horatius; *Sume hoc ptisinarium orizæ*; & ex aliis item frugibus. Laudes autem simplicis ptisanæ, quæ fit ex hordeo, sorbitionis gratia, conscripsit Hippocrates, ubi ait in 4^{to} de victus ratione in morbis acutis. *Ptisana in his morbis, cæteris quæ ex frugibus constant pulmentariis, mea quidem sententia, rectissime antefertur, neque mediocri laude efferendi sunt ii, qui eam antepone de creverunt. Nam viscositas ejus lenis continua, jucunda, lubrica & modicè laxa est, sitim arcet, & ubi ablutione opus est, facile descendit, non astringit, non vellicat graviter, neque in ventre tumescit; quippe cum decoqueretur, tumuit quantum maximè intumescere potuit, &c.* Celsus boni succi, lenem & stomacho aptam, atque inter imbecillissima annumerari posse dicit. Hactenus de ptisana hordei, quæ nunc pro pulicula & sorbitione, nunc pro rufi hordei farina & substantia accipitur.

Ante diem infundes.] Hoc est, pridie & die lotionem & frictionem præcedente, in aquâ infusam macerabis & humectabis.

Et coledium ut ubi coquantur.] [Torin. Coledium & colasium, ubi coquantur.] Legendum puto, & colocasium, ut ibi coquantur.

Ligas.] Legendam puto, ut in sequenti libro, *lyas*; aut latina

voce in eadem significatione lipeceffitate, rum in sanitatis usu, quas, hoc est, in humorem resolis, & liquidum humectiusque reddis.

Supra acronem coloesium.] Apicius noster Græcis interdum utens dictionibus sæpiusculè illis Latinam dat formam, & inflectionem sicuti & nunc facit in dictione Acron, quæ ipsis Græcis sublime & summum significat: intelligit autem, ni fallor, per acronem colocasium, (sic enim legendum pro coloefio hîc & in sequentibus puto) summum colocasii caulis verticem, in summoque caule emergentem & bullantem multiplicem fabam, quam Ciborium appellari dicit Dioscorides.

Silfi frictum.] [Silphium frictum, Torinus.] E cap. 5 lib. 5. legendum *sil frictum*, ut de filis semine intelligatur. Sicque sæpius in sequentibus loco filii legendum puto fil, id tamen non perpetuo.

Ptisanam barricam.] [Torinus idem.] Initium alterius sorbitionis est, & corruptus locus, quare ita legendum puto. *Aliter. ptisanam Taricam*, id est, *falsam*.

Defrixas.] [*Pisa defriges*. Torinus.] Lege, *Defricas*.

Et super viridia.] Lego, *insuper viridia*, scilicet condimenta, quæ sequentèr enumerat.

Et viride.] Legendum, & *viridia*.

Tribueris.] Lege, *triveris*.

Minutas.] Lege, *minutias*, hoc est, præcisuras, particulasque in quas concisi sunt coliculi.

L I S T E R.

Supra acronem colocasium.] For- te tenerum & admodum immaturum Ciborium. Conditura sine dubio

dubio Ægyptiaca, & à Græcis ad ptisanam præparatum coctum: translata in usum Romanorum: que, in succum liquetur, colerur: ita in sequentibus illa ptisana tari- que: ideo melius Torinus, *ut* cha denotat esse Græcam conditu- *ubi coquantur propter succum;* colo- ram: certè hordeum sale condie- omisso.

batur maceratum vel integrum, N.B. Hæc autem multo elegân- vel in farinam contusum. Vide tiora condimenta sunt, quàm usus lib. 5. c. 5. idem repetitum. Ali- medicus valetudinariis requirit, *cam vel succum ptisanæ sic fa-* & ad lauticias domesticas insti- tuta.

Propter succum.] Ut hordeum

C A P. V.

Gustum.

G*ustum versatile.* Albas betas trinitas, pôtros re- quietos, apios bulbos, cochleas elixas, gigeria pullorum, avicellas, ificia, coquas ex jure, perungis patinam, & folia malvarum substernis, & præmixta olera componis, sic ut laxa permisces, bulbos inversos, damascena, cochleas, ificia, lucanicas breves concidis: liquamine, oleo, vino, aceto ponis ut ferveat: cùm ferbuerit, teres piper, ligusticum, zingiber, pyrethrum modicum: fricabis, suffundis, & facies ut bulliat: patina ova plura confringis, & jus mortarii reliquum commoves, commisces, patinam obligabis: dum ducit, œnogarum ad eam sic facies. Teres piper, ligusticum, fricabis: suffundis liquamen & vinum: passio vel vino dulci temperabis in cacabulo; olei modicum mittes: facies ut ferveat: cùm ferbuerit, amylo obligas: patinam versas in lancem: folia malvarum ante tollis, œnogaro perfundis, insuper piper asperges & inferes.

Gustum de oleribus. Condies bulbos liquamine, oleo, vino: cùm cocti fuerint, jecinora porcelli, & gallinarum & ungellas, & avicellas divisas, hæc omnia cum bulbis ferveant: cùm ferbuerint, teres piper, ligusticum, suffundis liquamen, vinum, & passum, ut dulce sit: jus

batur. Ex quo deinde exigente neceſſitate, tum in ſanitatis uſu, tum ad medicinam puliculæ fiebant & ſorbtiones quarum aliquas, & eas quidem operoſas ac lautas, nunc conficere docet Apicius noſter, Vide Oribasium ac Paulum Æginetam. Fit autem non ſolùm ex hordeo, ſed & ex tritico, & ut libro ſequenti docet Apicius, ex alica quoque & Oriza. Unde Horatius; *Sume hoc ptifinarium orizæ*; & ex aliis item frugibus. Laudes autem ſimplicis ptifanæ, quæ fit ex hordeo, ſorbtionis gratia, conſcripſit Hippocrates, ubi ait in 4^{to} de victûs ratione in morbis acutis. *Ptiſana in his morbis, cæteris quæ ex frugibus conſtant pulmentariis, mea quidem ſententia, reſtiſſimè anteferatur, neque mediocri laude efferendi ſunt ii, qui eam anteponeſe decreverunt. Nam viſcoſitas ejus lenis continua, jucunda, lubrica & modicè laxa eſt, ſitim arcet, & ubi ablutione opus eſt, facilè deſcendit, non aſtringit, non vellicat graviter, neque in ventre tumefcit; quippe cum decoqueretur, tumuit quantum maximè intumeſcere potuit, &c.* Celfus boni ſucci, lenem & ſtomacho aptam, atque inter imbecilliſſima annumerari poſſe dicit. Haſtenus de ptifana hordei, quæ nunc pro pulicula & ſorbtione, nunc pro ruſi hordei farina & ſubſtantia accipitur.

Ante diem infundes.] Hoc eſt, pridie & die lotionem & fricationem præcedente, in aquâ infuſam macerabis & humectabis.

Et coledium ut ubi coquantur.] [Torin. Coledium & colæſium, ubi coquantur.] Legendum puto, & colocæſium, ut ibi coquantur.

Ligas.] Legendam puto, ut in ſequenti libro, *lyas*; aut latina

voce in eadem ſignificatione liſolis, & liquidum humectiusque reddis.

Supra acronem coloefium.] Apicius noſter Græcis interdum utens dictionibus ſæpiuſculè illis Latinam dat formam, & inflectionem ſicuti & nunc facit in dictione Acron, quæ ipſis Græcis ſublime & ſummum ſignificat: intelligit autem, ni fallor, per acronem colocæſium, (ſic enim legendum pro coloefio hîc & in ſequentibus puto) ſummum colocæſii caulis verticem, in ſummoque caule emergentem & bullantem multiplicem fabam, quam Ciborium appellari dicit Dioſcorides.

Silfi friſtum.] [Silphium friſtum, Torinus.] E cap. 5. lib. 5. legendum *ſil friſtum*, ut de ſilis ſemine intelligatur. Sicque ſæpius in ſequentibus loco ſilfi legendum puto ſil, id tamen non perpetuò.

Ptiſanam barricam.] [Torinus idem.] Initium alterius ſorbtionis eſt, & corruptus locus, quare ita legendum puto. *Aliter. ptiſanam Taricam*, id eſt, ſaſſam.

Defrixas.] [*Piſa defriges.* Torinus.] Lege, *Defricas*.

Et ſuper viridia.] Lego, inſuper viridia, ſcilicet condimenta, quæ ſequentèr enumerat.

Et viride.] Legendum, & viridia.

Tribueris.] Lege, *triveris*.

Minutas.] Lege, *minutias*, hoc eſt, præciſuras, particulæſque in quas concifi ſunt coliculi.

L I S T E R.

Supra acronem colocæſium.] Forte tenerum & admodum immaturum Ciborium. Conditura ſine dubio

dubio Ægyptiaca, & à Græcis ad ptisanam præparatum coctum: translata in usum Romanorum: que, in succum liquetur, colerur: ita in sequentibus illa ptisana tari- que: ideo melius Torinus, *ut cha denorat esse Græcam conditu- ubi coquantur propter succum; colo ram: certè hordeum sale condie- omisso.*

batur maceratum vel integrum, N.B. Hæc autem multo elegân- vel in farinam contusum. Vide tiora condimenta sunt, quàm usus lib. 5. c. 5. idem repetitum. Ali- medicus valetudinariis requirit, *cam vel succum ptisanæ sic fa- & ad lautitias domesticas insti- cies, &c. tuta.*

Propter succum.] Ut hordeum

C A P. V.

Gustum.

G*ustum versatile.* Albas betas minutas, potros re- quietos, apios bulbos, cochleas elixas, gigeria pullorum, avicellas, ificia, coquas ex jure, perungis patinam, & folia malvarum substernis, & præmixta olera componis, sic ut laxa permisces, bulbos inversos, damascena, cochleas, ificia, lucanicas breves concidis: liquamine, oleo, vino, aceto ponis ut ferveat: cùm ferbuerit, teres piper, ligusticum, zingiber, pyrethrum modicum: fricabis, suffundis, & facies ut bulliat: patina ova plura confringis, & jus mortarii reliquum commoves, commisces, patinam obligabis: dum ducit, œnogarum ad eam sic facies. Teres piper, ligusticum, fricabis: suffundis liquamen & vinum: passio vel vino dulci temperabis in cacabulo; olei modicum mittes: facies ut ferveat: cùm ferbuerit, amylo obligas: patinam versas in lancem: folia malvarum ante tollis, œnogaro perfundis, insuper piper asperges & inferes.

Gustum de oleribus. Condies bulbos liquamine, oleo, vino: cùm cocti fuerint, jecinora porcelli, & gallinarum & ungellas, & avicellas divisas, hæc omnia cùm bulbis ferveant: cùm ferbuerint, teres piper, ligusticum, suffundis liquamen, vinum, & passum, ut dulce sit: jus

de suo sibi suffundis, revocas in bulbos; cum ferbuerint, ad momentum amylo obligas.

Gustum de cucurbitis farsilibus. Cucurbitas à latere subtiliter ad modum tessellæ oblongæ decidas, & excavas & mittis in frigidam: impenfam ad eam sic facies. Teres piper, ligusticum, origanum: suffundes liquamen: cerebella cocta teres: ova cruda dissolves & mittes, ut corpus unum efficias: liquamine temperabis: & cucurbitas suprâ scriptas non plenè coctas, ex ea impenfa imples & de tessella sua recludis: furclas, & coctas eximes & friges, œnogarum sic facies: teres piper, ligusticum: suffundis vinum, & liquamen: passo temperabis: olei modicum mittis in cacabum, & facias ut ferbeat: cum ferbuerit, amylo obligas, & cucurbitas frictas œnogaro perfundis: & piper asperges, & inferes.

Gustum de præcoquis. Duracina primotica pusilla præcoqua purgas, enucleas: in frigidam mittis: in patina componis. Teres piper, mentham siccam: suffundis liquamen: adjicies mel, passum, vinum, acetum: refundis in patina super præcoquia: olei modicum mittis, & lento igni ferbeat: cum ferbuerit, amylo obligas: piper aspergis & inferes.

HUMELBERGIUS.

dum, *Gigeria*, ut suprâ capite hujus secundo.

G*ustum.*] Gustum, quod per diminutionem non ineleganter gustulum dixeris, intelligo ferculum, quod non copiosè & ad satietatem, sed parcè & quasi gustando solum accipitur; quales sunt cibi, quos jentacula vocamus, de quibus Martialis ait.

Aucellas.] Una interposita litera legendum puto, *avicellas*, ut de aviculis & parvis avibus intelligatur.

Damascenas Cochleas.] Lego divisim & interpunctim, damascena, cochleas.

Lancem.] Lanx, quæ & Langula dicitur à latitudine, vas est latum & rotundum ac concavum, in quo cibaria mensæ inferuntur.

Scellas.] Legendum puto ut paulo ante, *avicellas*, & sic etiam in sequentibus.

Gingeria.] [Zingiber, pullo- rum axillas. Torinus.]

Surclas.] Id est, furculo con- nectis, & ligas, ne recidat.

Primo-

Primotica.] Id est, quæ primò nascuntur & præcoqua sunt.

L I S T E R.

Gustum versatile.] Nempe patinam operosissimam tandem in lancem versâs; scilicet in latius quoddam & nobilius vas mensarium: adeoque Humelbergio non facile assentior, ut ex tot tantisque optioniis delicatioribus ferculum, summa arte confectum, ad jentaculum apponeretur. Sed Gustum, ut arbitror, dicitur propter excellentiam saporis.

Cochleas elixas.] Ex aqua. Vide infra l. 7. c. 16.

Tostis marcentem squillis recreabis & Afra

Potorem Cochleas. Horât.

Forte intelligendus est de Cochleamuria condita, certe specie aliqua haud vulgari ex Africa:

Avicellas.] In quibus sunt ficedulæ, primumque locum tenent.

Coquas ex jure.] Infra scripto.

Bulbos inversos.] Igitur eorum figura hoc patiebatur: nempe ex altera parte planiores, ex altera convexi & acuminati; an verò de orchidis alicujus specie hoc dici possit, nescio.

Duracina.] In aliis plurimis locis hujus fructûs mentio fit, usûsque mirabilis fuit; & certe propter salubritatem, nostram imitationem meretur.

Lucanicas breves concidis.] An quòd aliàs ferè in longitudinem extendi solebant, an in minutias concidendæ?

APICII COELII

LIBER V.

OSPRIOS dictus.

CAPUT I.

Pultes.

P*ultes Julianæ* sic coquuntur. Alicam purgatam infundis: coques: facies ut ferveat: cum ferbuerit, oleum mittis: cum spissaverit, obligas diligenter. Adjicies cerebella duo cocta: & selibram pulpæ, quasi ificia lyatæ, cum cerebellis teres, & in cacabum mittis. Teres piper, ligusticum, fœniculi semen: suffundes liquamen & vinum modicè, mittis in cacabum suprâ cerebella & pulpam, ubi satis ferbuerit, cum jure misces: ex hoc paulatim alicam condies, & ad trullam permifces, & lyas, ut quasi succus videatur.

Pultes cum jure œnogari cocti.] Pultes œnogari bene cocti jure condies, copadia, similam, five alicam coctam hoc jure, & cum copadiis porcinis apponis œnogari cocti jure conditis.

Pultes Tractogalata. Lactis sextarium & aquæ modicum mittis in cacabo novo, & lento igni ferveat: tres orbiculos tractæ ficas & confringis, & partibus in lac
summissis.

summissis, ne uratur, aquam miscendo agitabis, cum cocta fuerit, ut est, super ignem mittis, melle ex musteis cum lacte similiter facies, salem & oleum minus mittis.

HUMELBERGIUS

O *Sprios.*] *Ὠμει* id est, legarius, leguminarius, pul-
tarius. Quo nomine inscriptus
est liber hic quintus, quod vario-
rum leguminum pulmentaria &
eorum condituras comprehendat
& conficere doceat. Legumina
autem frugum genus sunt. Si-
quidem frugum duo prima gene-
ra sunt, tradente Plinio, frumenta
ut *hordeum* & *triticum*, & legumi-
na ut *faba* & *cicer*. Legumina
omnia, ut testatur Hippocrates,
& *cruda* & *cocta* & *fricta* & *ma-*
cerata & *viridia*, flatum excitant,
quamobrem nisi cum aliis cibis,
ipsis utendum non est. Celsus ea
valentissimi generis & plurimi ali-
menti esse dicit, & mali succi, sto-
macho aliena & inflare.

Pultes Juliana.] Ab authore
sic dictæ videntur Juliano, qui
huiusmodi usus sit. In quo Am-
mianus Marcellinus ciborum ex-
tollit parsimoniam, cujus mensa-
rum tenuitas erat recte noscenti-
bus admiranda.

Ligas.] Lege obligas.

Lyata.] Nisi Græcis dictioni-
bus sub Latina inflectione & forma
sæpicule uti soleret Apicius noster
pro *lyata* & verbo *lyas* reponen-
dum censuissim, Latina vocabula
liquata & *liquas*, in eadem sci-
licet in humorem resolvendi & li-
quidum humidumque faciendi sig-
nificatione, sed dictam ob cau-
sam nihil immutare volui.

Ubi satis fuerit.] Lege, ubi satis
serbuerit.

Copadiasinulam.] [Torinus, *Cu-*
pedias mulam.] Ex vetusto exem-

plarilegendum: *Copadia, simulam.*
Oeno cocti.] Ex præcedentibus
legendum, *œnogari cocti.*

Tractogale.] Legendum puto,
Tractogalata. Sic etiam lib. 6.
pullum vocat *tractogalatum.*

Teres sorbiculos.] Ex vetusto
exemplari legendum, *tres orbicu-*
los, id est circulos, vel globulos.

Et partibus in lesum mittis ne
uratura quædam miscendos agitabis
cum cocta fuerit ut: & super ignem
mittis: melle ex musteis, &c.] Hic
locus corruptissimus est, sicque
ex vetusto MS. exemplari emen-
datè legendus. *Et partibus in lac*
summittis ne uratur, aquam miscen-
do agitabis, cum cocta fuerit, ut
est, super ignem mittis, melle ex
musteis, &c. Mel dicitur musteum
quod novum & recens. Et sic
etiam petasomem vocat musteum,
id est, recentem & novum.

Pultes alicam, &c.] Hanc ulti-
mam pultriculam, quod eadem est
primæ Julianæ, ideo tanquam su-
perflue repetitam censui omitti-
tendam.

L I S T E R.

Pultes Juliana.] An potius im-
peratoris Didii Juliani: *D. Julia-*
nus sæpe nulla existente religione,
oleribus leguminibusque contentus,
sine carne cœnaverit. *Æ. Spartia-*
nus: in his tamen pultibus caro in-
est: ideo aliis lautioribus ejus viri
pultibus ponendæ sunt.

Æquè puls ignota Græcia, quàm
Italia

Italia polenta. Plin. l. 17. c. 7. pa- animalis cerebella esse videntur, quòd proximæ pultes haberit cop-
rabatur enim puls & farro, polen- dia porcina.
ta ex hordeo mediocriter frixo.

Itaque antiquissimus Romanorum *Tres orbiculos Tractæ siccæ.*]
cibus erat puls. Unde conjicio, Lege *siccas*, orbiculos Tractæ, sive
vel in Italia, vel Scicilia Italiæ tractas orbicularas, Globulos vocat
vicinâ, triticum fuisse primò Cato: etiamsi forent planæ & ro-
invenit, id est, sponte ali- tundæ Tractæ: *Semen malvæ pla-*
cubi illarum terrarum natum, & centam refert figurâ orbiculatâ.
indigenam herbam sive gramen, Athenæus.

certè filigo, optima tritici species *Melle ex musteis cum lacte simi-*
Græcis ignota fuit, nec apud eos *liter facies.*] Ex musteis orbiculis
nomèn habuit, ex tritico firmissi- Tractæ, ut differant à superiori-
ma filigo, deinde simila. C. Celsus bus pultibus, quæ fiunt ex orbicu-
l. 2. c. 18. ΣΙΛΙΣΤΙΑ (inquit Ga- lis siccis & non recentibus.

lenus, de alimentorum facultatibus. N. B. pultes omnes in hoc ca-
l. 1. c. 9.) *Neque Græcum nomen est,* pite frumentaceos esse, quod pro
neque ipsum aliter possum exprimere. nostra quoque interpretatione in-

Cerebella duo cocta & selibram primis facit.
pulpa.] Porcinæ putà; cujus etiam

C A P II.

Lenticula.

L *Enticula ex spongiolis sive fungulis.* Accipies ca-
cabum mundum, mittes, coques: adjicies in mor-
tarium piper, cuminum, semen coriandri, menthæ, ru-
tæ, pulegii, fricabis: suffundis acetum: adjicies mel,
liquamen & defrutum: aceto temperabis: reexinanes
in cacabum spongiolos elixatos, teres & mittis ut fer-
veant; cùm benè ferbuerint, obligas: adjicies in bole-
tari oleum viride.

Lenticula de castaneis. Accipies cacabum novum &
castaneas purgatas diligenter mittis, adjicies aquam &
nitrum modicè: facias ut coquatur: cùm coquitur, mit-
tis in mortario piper, cuminum, semen coriandri, rutæ,
lasëris radicem, mentham, pulegium, fricabis: suffun-
dis acetum, mel, liquamen: aceto temperabis, & fu-
per castaneas coctas refundis: adjicies oleum: facies

ut

ut ferveat, cū benè ferbuerit, tudiculabis & in mortario teres. Gustas; si quid deest, addes; cū in bolitari miseris, addes oleum viride.

Aliter. Lenticulam coques: cū despumaveris, porrum & coriandrum viridem super mittis: coriandri semen, pulegium, laseris radicem, semen menthæ & rutæ fricabis: suffundis acetum: adjicies mel, liquamen, acetum: defruto temperabis: adjicies oleum, agitabis: si quid opus fuerit, mittis: amylo obligas: insuper oleum viride mittis: piper aspergis & inferes.

HUMELBERGIUS.

L *Enticulam ex spondilis sive spondilis.] Legendum, lenticula ex spongiolis sive fungulis.*

Cacabum mundum.] Si non plura, saltem hæc verba ascribenda puto, *Mittes, coques.]* Imo, *Lenticulam quoque cum Torino.]*

Tutunclabis.] Legendum puto hic & in sequentibus, *tudiculabis,* Est autem tudiculare, imprimere & sculperre: aliquando tamen metaphorice pro commovere usurpatur. Ut hoc loco & in sequentibus.

Rute, suffundis.] Lege, *rutæ fricabis: suffundis.*

L I S T E R.

Mittes.] Lenticulam scilicet in cacabum novum coques: eadem omisso est in sequenti articulo, nec à Torino suppletur: at titulus istius articuli apud Humelbergium ut & superioris Lenticulam habent.

Mirum est, quod Florentinus

apud Constantinum Cæsarem l. 2. referat Ægyptiam Lentem in cibo acceptam lætitiā conciliare.

Apud Romanos verò, Lentem fuisse annumeratam inter funebres cibos, auctore Appiano. L. Nonnius. A Græcis itaque hæc condimenta habuit noster Apicius; nam Græcis Lenticula admodum familiaris fuit, multisque adeo in cibo placuit, ut nomen inde sumpserint.

Reexinantes in cacabum spongiolos elixatos.] Per se & in proprio succo fungioli optimè elixantur; & sic cacabum istum, mundum reexinandi sunt, terendique, cūque jure præscripto denuo fervificandi sunt.

Castaneas purgatas.] A cortice scilicet ante coctionem.

Lenticulam coques—coriandrum viridem supermittis—semen coriandri fricabis.] Ex Zenonis præscripto, *decima pars coriandri Lenticula adjicitur.* Athenæus.

Oleum viride.] Viderur istud oleum ex immaturis olivis, gratiam quandam peculiarem Lenticulis, fungiolis, & castaneis addere.

C A P. III.

Pisa.

P*isum* coques; cùm despumaverit, porrum, coriandrum & cuminum suprà mittis. Teres piper, ligusticum, careum, hoc est, careotam, careum, anethum, ocymum viridem, suffundis liquamen: vino & liquamine temperabis: facies ut ferveat; cùm ferbuerit, agitabis; si quid defuerit, mittis & inferes.

Pisa farsilis; coques, cui oleum mittis, abdomen; & mittis in cacabum liquamen & porrum capitatum, coriandrum viridem: imponis ut coquatur. Ificia minuta facies quadrata, & coques simul turdos vel avicellas, vel de pullo conciso, & cerebella prope cocta: cum juscello coques lucanicas assas, petasonem elixas, porros ex aqua coques, nucleorum heminam frigis: teres piper, ligusticum, origanum, zingiber: jus abdominis fundis, lyas, angularem accipies, conversari potest, & omento tegis, oleo profundis, deinde nucleos asperges, & supra pisam mittis, ut tegas fundum angularis: & sic componis suprà petasonis pulpas, porros, lucanicas concisas: iterum pisam supermittis: item alternis aptabis opsonia, quousque impleatur angularis: novissimè pisa mittis, ut intus omnia contineat: coques in furno, vel lento igni imponis, ut ducat ad se deorsum: ova dura facies, vitella ejicies, in mortario mittis cum pipere albo, nucleis, melle, vino candido & liquamine modico, teres & mittis in vas ut ferveat: cùm ferbuerit, pisam mittis in lancem, & hoc jure perfundis, hoc *jus candidum* appellatur.

Pisum Indicum. Pisum coques: cùm despumaverit, porrum & coriandrum concides & mittes in cacabum ut ferveat: & accipies sepias minutas, sic quomodo sunt, cum atramento suo, ut simul coquantur. Adjicies oleum, liquamen & vinum: fasciculum porri & coriandri

coriandri, facies ut coquantur: cùm coctum fuerit, teres piper, ligusticum, origanum, carei modicum: suffundis jus de suo sibi: vino & passo temperabis: sepias minutatim concides, & in pisum mittis, piper asperges, pisum coques, agitabis, & mittis in frigidam: cùm refrigerârit, deinde agitabis. Concides cepam minutatim, & albamentum ovi, oleo & sale condies: aceti modicum adjicies, in boletari vitellum ovi cocti colas, insuper oleum viride mittis & inferes.

Pisa Vitelliana sive faba. Pisam coques, lyas; teres piper, ligusticum, zingiber: & super condimenta mittis vitella ovorum quæ dura coxeris, mellis uncias tres, teres: liquamen vinum & acetum, hæc omnia mittis in cacabum & condimenta quæ trivisti; adjecto oleo ponis ut ferveat. Condies pisam, lyas, si aspera fuerit, mel mittis & inferes.

Aliter Pisa sive faba. Ubi despumaveris, teres liquamen, mel, carænum, cuminum, rutam, apii semen, oleum & vinum, rudiculabis cum pipere trito, & cum ificiis inferes.

Aliter. Pisam sive fabam despumatam, sub trito lasere Parthico, liquamine & caræno condies: oleum modice superfundis & inferes.

Pisa adultera versatilis. Coques pisam, cerebella vel avicellas vel turdos exossatos à pectore, lucanicas, jecinora, gigeria pullorum in cacabum mittis: liquamen, oleum: fasciculum porri capitati, coriandrum viridem concidis, & cum cerebellis coques: teres piper, ligusticum & liquamen.

Pisa sive faba Vitelliana. Pisam sive fabam coques: cùm despumaverit, mittes porrum, coriandrum, & flores malvarum: dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, fœniculi semen: suffundis liquamen & vinum in cacabum: adjicies oleum: cùm ferbuerit, agitas, oleum viride insuper mittis & inferes.

HUMELBERGIUS.

P*isa.*] Pisum sive pisa, utrumque enim dicitur. Instant pisa, minus tamen quam fabæ, testante Hippocrate.

Careum hoc est caravita careum.] In vetusto scripto exemplari legitur *Cariutam*, ut de radice carei, quæ careota vocatur: alterum verò careum de ejusdem plantæ semine intelligatur. Verùm prior carei dictio cum expositione sua, quamvis expungenda nobis visa fuerit, nolimus tamen *quicquam immutare*, unicuique utriusque aut alterutrius utendi pro arbitrio suo potestatem relinquentes.

Ocymum.] Ocymum herba est, quam basilicon nunc vocant.

Liquino.] Legendum, liquamen, vino.

Lucanicas.] Ex vetusto exemplari adscribe, alias.

Petasonem.] Petaso inter succidias numeratur, & est coxa cum crure porcina

Heminam.] Præcipuè Italicam, quam & libram nominant, ut lib. 4. de sanitate tuenda Galenus ait. Inliquidis verò hemina est, quam Græci cotilon vocant, ut ait C. Aurelianus.

Fundis deinde Nucleos.] Ex vetusto exemplari legendum, *fundis lyas*, angularem accipies, *conversari potest, & omento tegis*, oleo profundis, deinde nucleos, &c. Angularem vero vasis genus vocat coquinarii, à forma angulari indito nomine.

Opsonia.] Ὀψώνιον dicitur impensa, sumptus, & quicquid per luxum animi paratum. Non per usum vitæ necessarium, ut vinum & panis, in cibo additur, sed tanquam edendi irritamentum, re-

pertum est. Et inde verbum *opsono* & *opsonor*, id est, convivor, ut tradit Perotus; à quo *opsonator*, *opsonatrix*, *opsonario*, & frequentivum *opsonito*. *Multi mecum eo die opsonitavere*. Nevius *opsonatè*, *pollucibiliter*. Plautus in *Mostellaria*. Aliquando tamen *opsonare* est *optonia* emere, & *concinnare*: & *opsonator* qui emendis opsoniis præest, & *empta coquo* tradit. De quo *Martialis*.

Dic quotus es, quanti cupias cenare, nec unum

Addideris verbum, cœna parata tibi est.

Et Seneca lib. 6. *Epistolarum* ad Lucilium ait: *adjice opsonatores, quibus dominici palati notitia subtilis est, qui sciunt, cujus illum rei sapor excitet*. Unde *Martialis*.

Non satis est ars sola coquo servire palato:

Namque coquus domini debet habere gulam.

Item ab *opsonio* dicitur etiam *Paropsis* patinæ genus aliquantum concavæ, in qua opsonia ponuntur.

Ocyus candidum.] Ex vetusto exemplari legendum, *hoc jus candidum*.

Pisum Indicum.] Dictum est ab Indis, apud quos fieri solebat.

Boletum.] Legendum, *Boletari Vitelliana*.] Ab auctore Vitellio Imperatore luxui deditissimo.

Faba.] ‘ Inter legumina maximus honos fabæ; quippe ex ea tentatus sit etiam panis. Plinius. Tussi & carnis incremento utilis. Ex posca cæliacas fluxiones & ventris tormina sistit. Dioscorides. ‘ Faba solida fricta, fervensque

‘fervensque in acri aceto coniecta, torminibus medetur. In cibo fre-
‘sa, & cum allio cocta contra de-
‘ploratas tussis suppurationesque
‘pectorum quotidiano cibo sumi-
‘tur. Plin.

Aucellas.] Legendum puto, ut in
precedentibus etiam, *Avicellas*, ut
sit diminitivum ab ave.

L I S T E R.

Pisum coques.] Ex facili pisi
coctione aquæ bonitatis experi-
mentum fit: quippe ex pura a-
qua & salibus defæcata pisum li-
quatur & defluit, contrà ex aqua
falsa indurefcit, & constringitur.

Pisa farfili coques.] Id est
pisam coques.

Pisa farfili.] Cùm pisa fundum
Angularis tegat, & rursus novissi-
mè missa, intus omnia contineat,
quodammodo ob velamentum quod-
dam undiq; injectum pisa farfili
esse videtur. Sanè non aliud com-
positius aut elegantius fereculum, si
rerum & condimentorum varie-
tates & summum condituræ arti-
ficiū respicias, uspiam temere,
certè apud Apiciū nostrum in-
venitur,

Abdomen.] Alias fumen porci-
num.

Ificia minuta facies.] An ex istis
rebus superioribus coctis, scilicet
abdomine & pisâ coctâ, &c. velex
sequentibus?

Ificia minuta quadrata.] Quas
Tessellas suprâ nominat.

Cum juscello.] Idem verbum ha-
betur apud antiquum interpretem
Juvenalis, sed ab eo aptatur Titulo
Apicii nostri, tanquam ex con-
temptu Scriptoris. Vide præfa-
tionem nostram.

Alternis aptabis Opsonia.] Quæ-
res, quænam propriè opsonia ap-

pellentur? Clearchus hæc opsonia
nominat apud Athenæum: ‘Ni-

‘mirum è frefis leguminibus, pul-
‘tem, lenticulam, fassamentum,
‘piscem, rapum, allium, carnem,
‘thymum, muriam, cepam, car-
‘dium, oleam, capparim, bul-
‘bum, fungum: atq; hæc bellaria,
‘nempe placentarum genera, ci-
‘cer, sesama, copte, uva, carica,
‘pyra, persica, mala, amygdalæ.

Vitella ejicies.] Ex albuminibus
ad usum condimentorum.

Pisum Indicum.] Pisum Indi-
cum pro conditura apud Indos
usitata accipit Humelbergius: po-
tius ut arbitror, pisum Indicum
dicitur à colore juris ab atramento
sepium infecto; perinde ut in
hoc capite jus alterum candidum
nominatur: nam atramentum se-
piarum crudum nigrum est; ex
coctione verò aliquantulum purpu-
rascit. Propter inopiam coloris Indici
cretam salinusiā, aut annulariam,
vitrumq; quod Græci Yalon appel-
lant, inficientes, in imitationem fa-
ciunt Indici coloris. Vitruvius l. 7.
c. 14. idem repetit ferè iisdem
verbis Plinius. Imò & atramenti
Indici mentio fit apud Plinium
ibidem.

Sepias minutas sic quomodo sunt
cum atramento suo.] Nam si sint
vivæ incisæ vel leviter, succum
istum nigrum ejaculantur. Igitur
istud atramentum sepium, ut-
pote humor peculiaris in singulari
quodam vase contentus, sapidum
quid & salubre est. At solvunt
album sepiæ: in cibo dantur cum
oleo, sale, & farina decoctæ. Plin.
‘*Eliza sepia tenera est, Dippi-*
‘lus apud Athenæum, ori grata,
‘concoctu facilis, & album mollit:
‘ejus autem succus sanguinem at-
‘tenuat, purgationemq; per maris-
‘cas provocat. Mollium genus, ita
Mnesitheus

Mnesitheus ibidem, *jurulentum* rinus prius *pisum vitellinum* appell. *salubrius est. Tamen veteres sepiis* lat; secundum *Vitellianum*. *frixis vescebantur. Athenæus. Subtrito lasere Parthico.]* Secun-

Hyposphagma.] Sepiæ atramen- do à Cyrenaico, quod jam rarissi-
tum interpretes exponunt: At mum fuit, ut supra dictum est.
Erasistratus in Opsartytico intri- Flores malvarum.] Non inutile
tum (*σώτεμμα*) esse vult; quod condimentum ad nostram imi-
fic describit, fit è carnibus assis tationem.

vel elixis, & sanguine (sepiæ aut *Pisam sive fabam coques.]* ‘Le-
aliûs) cum sale, caseo, cumino & guminum, quæ cultu mitescunt
lasere. Athenæus. Glaucus Locri- (Athenæus) & femine proveni-
ensis in Opsartytico scribit, hypof- unt, alia feruntur ad elixaturam,
phagma parari ex elixo sanguine ut faba, pisum; siquidem ex
(sepiarum putà) sapa, lasere, his fressis fit edulium: alia ad
melle, aceto, sale, caseo, & ole- parandum ex eorum farina jus-
um foliis benè olentibus concisis. culum pultaceum, ut aracus &

Pisa Vitelliana.] A Vitello Im- lens: quædam ad animantium
peratore condimenta bis in hoc quadrupedum pabula, ut ervum
capite denominantur; nisi hæc pri- aratorum Boum: vicia, Ovi-
or appellatio à vitellis ovorum um.
sumpta sit: non malè itaq; To-

C A P. IV.

Conchicla.

C *Onchila cum faba*, coques: teres piper, ligusticum
cuminum, coriandrum viridem: suffundis liqua-
men: vino & liquamine temperabis: mittis in caca-
bum: adjicies oleum: lento igni ferveat & in-
feres.

Conchicla Apiciana. Accipies Cumanam mundam,
ubi coques pisum; cui mittis Lucanicas concisas, ificio-
la porcina, pulpas, petasōnem: teres piper, ligusti-
cum, origanum, anethum, cepam ficcā, coriandrum
viridem: suffundis liquamen: vino & liquamine tem-
perabis, mittis in cumānam, cui adjicies oleum, pe-
rungis ubique ut combibat oleum; igni lento coques,
ita ut ferveat; & inferes.

Conchicla

Conchicla de pisa simplici. Pisam coques, cum despumaverit, fasciculum porri & coriandri mittis: dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum: fasciculum de suo sibi fricabis, suffundis liquamen, vino & liquamine temperabis, mittis in cacabum, superadjicies oleum, & lento igni ferveat, inferes.

Conchicla Commodiana. Pisam coques: cum despumaverit, teres piper, ligusticum, anethum, cepam siccam: suffundis liquamen: vino & liquamine temperabis: mittis in cacabum, ut combibat: deinde ova quatuor solves, in sextarium pisæ mittis, in cumana ad ignem ponis, ut ducat, & inferes.

Aliter Conchiclam sic facies. Pullum lavas, exossas: concidis minutatim cepam, coriandrum, cerebella enervata: mittis in eundem pullum: liquamine, oleo, & vino ferveat: cum coctus fuerit, concidis minutatim cepam & coriandrum, colas ibi pisam coctam non conditam, accipies conchiclam, pro modo componis variè: deinde teres piper, cuminum: suffundis jus de suo sibi. Item in mortario ova duo dissolves, temperas, jus de suo sibi suffundis pisæ integræ elixæ, vel nucleis adornabis, & lento igni fervere facies, & inferes.

Aliter Conchicla farfiliis, sive conchiclatus pullus vel porcellus. Exossas pullum à pectore, femora ejus jungis in porrectum: surculo alligas, & impensam paras, & facies alternis pisam lotam, cerebella, lucanicas & cætera: teres piper, ligusticum, origanum & zingiber: liquamen suffundis, passo & vino temperabis: facies ut ferveat, & cum terbuerit, mittis modicè & pisam cum condieris, alternis in pullo componis, omento tegis, & in operculo deponis, & in furnum mittis, ut coquantur paulatim, & inferes.

HUMELBERGIUS.

Conchicla.] Legendum puto Conchicla cum aspiratione, & intelligo fabam Conchin, de qua Martialis.

Si spumet rubrâ conchis tibi pallida testâ,

Lautorum cœnas sæpe negare potes.

Est autem faba conchis, quam solidam

solidam vocat Plinius, hoc est, integra & cum cortice suo decocta, ad discrimen fabæ fresæ, quæ moliter fracta sine cortice coquitur; à similitudine scilicet concharum, quod confracto cortice velut implicata conchis suis caruncula videatur. *Faba quasi concicula*, ad Marcellum medicum: legendum puto *Conchicula*.

Liquamen in ea.] Lege *liquamine*. *Et cum bibat.*] Lege, ut combat, id est, absorbeat.

Suffundes liquamine temperabis: mittis superadjicies.] Legendum, *suffundis liquamen vino & liquamine temperabis:* mittis in cacebum: superadjicies.

Commodiana.] A Commodio Imperatore, qui convivii deditus potavit in lucem & tabernis indulget.

Ut ducat.] Id est, coeat & coalescat, condenseturque & crassetur.

Concidis pullum minutatim, liquamine, oleo & vino ferveat, concidis cepam coriandrum minutatim, cerebella enervata mittis in eundem pullum, cum coctus fuerit lavas exossas concidis, &c.] Lege sic. *Pullum lavas, exossas:* concidis minutatim cepam, coriandrum, cerebella enervata: mittis in eundem pullum; liquamine, oleo & vino ferveat, cum coctus fuerit, concidis, &c.

Aliter concicla conciclati pullus vel porcellus exossatus pullum à pectore; femora ejus jungis in porrectum, surculo alligas & impensam. Concicla farsilis paras & farsies alternis, &c.] Lege sic: *Aliter concicla farsilis sive conciclati sive pullus vel porcellus. Exossas pullum à pectore; femora ejus jungis in porrectum, surculo alligas & impensam paras & farsies alternis, &c.*

In Operculo.] Id est *Testa*, quod

vas est coquinarium, sub quo te-
stua ex variis esculentis condi-
menta à testu, sub quo calido co-
quuntur, sic appellata, ut scribit
Varro: item mustacea & pla-
centæ coquuntur.

L I S T E R.

Conchicla cum faba coques.] Idem jam fit apud nos de quadam Fabæ exigua alba, id est integra cum filiquis suis decoquitur, at valde immatura. *Inter legumina maximus honos fabæ*, Plinius. In cujus laudibus non ultimum illud: *Faba in cibo fresca & allio cocta, contra deploratas tusses suppurationesq; pectoris quotidiano cibo sumitur:* ita & cicera, ob summam carnis ex iis esis tumefactionem, quæ scilicet insensibilis perspiratio vehementer promovetur, & privatim glandulæ pulmonis potenter admodum functiones suas in cruditatibus coquendis expellendisque perficiunt.

Pythagoras Fabas comedere vetavit, quod faba esset ἀγρία. Id est, secundum Erasmum, expers genitura: Alii verò eum reprehendunt, & istam dictionem reddunt sine nodis: melius tamen Erasmus, nam non hic de faba aliqua vulgari & verâ agitur, quæ ad venerem vehementer provocat, & inter saluberrima edulia habetur; sed de Fabâ istâ Ægyptia, quæ Nymphææ species est, & genituram minuendo, ad venerem aliquem impotentem reddit. Vide Dioscorid.

Symbolum Pythagoræ νεφελὴν ἀπέχεσθαι, non de fabis intelligendum, sed de rebus venereis. Nam in æquivoco tota vis est, νεφελὴ enim & fabam, & testiculos significat. L. Nonnius.

Mittis

Mittis in Cumanam mundam.] est, unde pisæ Saccharinæ dictæ : Bis mutatur cumana, vas fictile a nempe ut tota commedatur, ener-
Cumis. vata tantum conchicla sive filiqua.

Fictilia in magno fuerunt pretio apud veteres, propter salubritatem. Teste Vitruvio. l. 8. *Saporem ex tubulis fictilibus meliorem esse quotidianus potest indicare victus, quod omnes extructas cum haberent vasorum argenteorum mensas, tamen propter saporis integritatem fictilibus utuntur.*

At tibi leta trahant Samiæ convivio testæ,
Fictaque Cumana lubrica testæ rota.

Cui adjicies oleum, perungisque ubique, ut combibat oleum.] Ex hoc loco colligere licet illa vasa plumbo vitreato non fuisse inducta; quod recens inventum est; sed è mera creta quadam figulari & spongiosa confecta; ita hodie ejusmodi ollæ minimè intus plumbeata ad jura coquenda in usu sunt apud Montepessulanos.

Pulpas, petasone[m].] Forte melius *pulpas petasonis*, ut in superiore capite: nempe ut ita commode & nullo negotio manducarentur.

Conchicla de pisa simplici.] Ita quoque fit apud nos eo pisæ genere, quæ sacchari dulcedinis æmula

est, unde pisæ Saccharinæ dictæ : nempe ut tota commedatur, ener-
vata tantum conchicla sive filiqua.

Pisam coques cum despumaverit.] Pisa cocta ferè despumatur, ut cortices soluti tollantur: aliò verò loco infrâ præcipit: *colas pisam coctam.*

Fasciculum de suo sibi fricabis.] De filiquis sive conchiclis viridis atq; immaturæ pisæ, ut pisam vehementiùs sapiant juscula.

Suffundis pisæ integræ elixæ.] Ex aqua elixæ: integræ nempe vel suis filiquis contentæ, vel citra fractionem minus coctæ.

Conchicla Commodiana.] Commodus Antoninus, Marci Philosophi filius, genera leguminum coctorum ad convivium propter luxuriæ continuationem revocavit. Hunc verò locum Lampridii paulo aliter, ad eandem tamen mentem, *Salmasius* legit: *Genere leguminum cunctorum propter luxuriæ continuationem raro vacavit: quippe legumina libidinem unicè adjuvant.*

Ova quatuor solves, in sextarium pisæ mittis.] Alia plurima fercula modum non habent neque opsoniorum nec condimentorum, sed coqui peritiæ ex toto relinquuntur.

Omento tegis.] Nempe propter quod pisa farsilis dicitur.

C A P. V.

Ptisana & Alica.

A Licam vel succum ptisanæ sic facies. Ptisanam vel alicam lavando fricas, quam ante diem infundis: imponis super ignem calidum; cum bullierit, mittes

olei satis, & anethi modicum fasciculum, cepam ficcam, fatureiam, & colocasium, ut ibi coquantur: propter succum mittis coriandrum viridem & salern simul tritum, & facies ut ferveat: cum bene ferbuerit, tollis fasciculum, & transfers in alterum cacabum, ptisanam sic ne fundum tangat propter combusturam, lyas bene & colas in cacabo super acronem colocasium: teres piper, ligusticum, pulegii aridi modicum, cuminum, fil frictum, ut bene tegatur: suffundis mel, acetum, defrutum, liquamen: refundis in cacabum, sed colocasium acronem facies, ut ferveat super ignem lentum.

Aliter. Ptisanam infundis, cicer, lenticulam, pisam: defricas ptisanam & cum leguminibus elixas: ubi bene bullierit, olei satis mittis, insuper viridia concidis porrum, coriandrum, anethum, fœniculum mollem: hæc viridia minutatim concisa in cacabum mittis, coliculos elixas, & teres fœniculi semen satis, origanum, filphium, piper, ligusticum: postquam triveris, liquamine temperas, & super legumina refundis: agitas: coliculorum minutias superconcidis.

HUMELBERGIUS.

Ligas bene.] Lege, lyas bene, & cætera omnia ut in priore libro restitue & emenda.

L I S T E R.

P*tisana & Alica.]* Ptisana alicaria & quæ ex alica fit, & in paucis, aut potius nihil differt ab ea, quæ priore libro posita est, nisi quod illa sorbilis & liquidior habitu ex hordeo conficitur, hæc crassiore & pulmentari habitu ex alica etiam; de qua Plinius sic: *Alica res Romana est, & non pridem excogitata, alioqui non ptisana potius laudes scripsissent Græci.* Nondum arbitror Pompei magni ætate in usu fuisse, & ideo vix quicquam de ea scriptum ab Asclepiadis Schola. Esse quidem eximiè utilem nemo dubitat, siue eluta detur, siue ex aqua mulsâ, siue in sorbitiones decocta, siue in pulte.

Vel dum.] Lege, calidum.

Alicam.] Alica pulvis genus est ex tritico, præstantissima saluberrimæque res ex palma frugum Camaliæ nascentium. Plinius. Alica hodie in quotidiano usu est apud Mauros in Africa: res Ægyptia prius quàm Romana. Vide acta Philosophica Londinensia.

Cum leguminibus elixas.] Quorum omnium optima jam enumerantur, nempe pisa, faba, cicer, lenticula.

Fœniculum mollem.] Tenerum & jam pullulantem.

C A P. VI.

Fabaciæ virides & Baianæ.

F *Abaciæ virides* ex liquamine oleo, coriandro viridi, cumino, & porro conciso coctæ inferuntur.

Aliter. *Fabaciæ* frictæ ex liquamine inferuntur.

Aliter. *Fabaciæ* ex sinapi trito, melle, nucleis, ruta, cumino & aceto inferuntur.

Baianas Elixas minutatim concidis: ruta, apio viridi, porro, aceto, oleo, liquamine, carano vel passo modico inferes.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

F *Abaciæ.*] Quæ & fabalia vocantur, frutices sunt, caulesve fabarum & filiquæ.

Fabaciæ virides.] Cymæ & coliculi fabarum: forte cum floribus vel filiquis tenerioribus.

Baianæ.] Quæ Baiis nascuntur.

C A P. VII.

Fœnum Græcum.

F *OEnum Græcum* ex liquamine, oleo & vino.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

F *OEnum Græcum.*] Inter fruges est. Eam *siliquam* simpliciter vocat Collumella. Sumitur sorbitio è farina ad peſtus exulceratum, longamque tuffim. Diu decoquitur, donec amaritudo definat; poſtea mel additur. Plin.

Fœnum Græcum.] In leguminibus numeratum est; ac cibus planè medicamentofus est, quòd alvum moveat: propter ingratam quandam amaritudinem apud nos in uſu culinario non est. Equinum medicamentum optimum est, avena mixtum.

C A P. VIII.

Phaseoli & Cicer.

P *Phaseoli virides & cicer* ex sale, cumino, oleo & mero modico inferuntur.

Aliter phaseolus sive cicer. Fritos ex œnogaro & pipere gustabis. Et elixati sumpto semine cum lobis in patella fœniculo viridi, pipere & liquamine & carano modico pro falso inferuntur.

Vel simpliciter, ut solet,

HUMELBERGIUS.

P *Phaseoli.] Coquitur olerum modo ad cibum phaseoli filiqua cum semine asparagi modo elixa.* Dioscorides. Phaseolorum filiquæ cum ipsis inanduntur granis. Plinius.

Cicer.] Legumen est, cujus differentiarum plures, magnitudine, figura, colore, sapore. Firmus nigrum & rufum, quàm quod album. Plinius. *Cutis colorem commendat.* Dioscorides.

Cum ovis.] Legendum, cum lobis, id est, filiquis.

Et solet.] Lege, ut solet, id est, ut moris est, scilicet inferri & comedi sine aliquo condimento.

L I S T E R.

Vel simpliciter ut solet.] Nempe fricta cicera cum sale modico.

Post piscem ficus, post carnem legumina: quæ tosta, ut cicer, pro belariis apponi solebant. Athenæus. Severi Principis deliciæ. Leguminis patrii avidus. Æ. Spartianus. Cur autem de cicere dubitet Casaubonus, non video: nam is dicitur cicera adeo amâsse, ut nec in ultima Anglia iis carere voluerit. Quantum autem ad venerem conferant, audi Petronium Arbitrum: *Cicera jus cepi, matrem meam dupondii non facio.* Imo longè ante eum Diocles, Hippocratis æmulus & coætaneus exhibuit. *Molem carnis esu ciceris turgere vellet fermento quodam.* Athenæus. Cicera admistariis equis exhibent, Galeno auctore. Jus decoctionis cicerum viscerum obstructions mirificè tollit; item eo renum calculos imminui ex fide nonnullorum Medicorum.

APICII COELII

LIBER VI.

Qui AEROPETES appellatur.

CAPUT I.

In Strutione.

IN *strutione elixo.* Piper, mentham, cuminum assum, Apii semen, dactylos vel caryotas: mel, acetum, passum, liquamen, & oleum modicè: & in cacabo facies ut bulliat, amylo obligas, & sic partes strutionis in lance perfundis, & desuper piper aspergis. Si autem condituram coquere volueris, alicam addis.

Aliter in strutione elixo. Piper, ligusticum, thymum aut satureiam, mel, sinapi, acetum, liquamen & oleum.

HUMELBERGIUS.

In strutione.] Strutio, qui & strutio camelus, avis est vel omnium

T*Ropetes.*] Legendum, *Aerope-* maxima. Strutionis caro cætera-
tes. Id est, ἀεροπετῆς, æ- rum avium carne crassior & pejor:
rivulus, volatilis. Quo nomine concoctu difficilis & stomachum
insignitus est hic liber sextus ab aggravans. Quare non gustandam
Apicio, eo quod in eo de Avitii nec edendam dicit Rhasis: Struti-
generis, & volucrum in cælo, & omeli caro plures relinquit super-
aëre volantium vitamq; transigen- fluitates, difficulter concoquitur,
suum opsoniis & condituris agitur. demptis alis, quæ succi bonitate

cæteris avibus haud inferiores sunt.
P. Ægineta.

L I S T E R.

In struthione elixo.] Cum aspiratione post Plinium scribo: forte Africanis minus usitatæ aspirationes. Struthionis ova optima, nostris nautis, ad oram maritimam Africæ navigantibus valdè expetita, & à nigris vendita: nec caro minus edulis; nam ipsa avis ex Insectivoris est; nempe Locustis, serpentibus & id genus animalculis victitans; scilicet rostro compresso & plano. Strenuo argumento has condituras ex Ægyptia aut Cyrene translatas fuisse; nam hæc avis in Europa, quod scio, nusquam reperitur Arabia Ægyptiæ vicina excepta: quo loco & Africæ desertis plurimi Struthiones; his adde Plinium, veteresque Romanos omnino filere de earum carne edenda; at noster Apicius tanquam de cibo valde usitato loquitur; certè tempore Heliogabali ejus portentosæ luxuriæ primum apponebantur. Sexcentorum struthionum capita unâ cænâ multis exhibuit Varius ad edendâ cerebella. Lampridius. Item, Uno die tantum ederet struthiones; ita cœnas sibi voluit exhiberi à struthionibus tan-

tum: Quos alibi struthiocamelos vocat Lampridius. Post Varium verò existimati, si non ad cibum, certè ad ostentationem magnificentiæ Imperatorum; in sylva, verbi gratia, sive venatione amplissima Probi immissi per omnes aditus Circi, Struthiones mille, populo deripiendi.

Struthii Arabici quotidie Persarum regi inferuntur, quæ ingenti corporis mole animalia sunt. Athenæus.

Et sic partes Struthionis in lance perfundis.] Nempe pulpas, more Veterum alas maximè sive pectora fortè, minutatim concisas; nam vel mediocres aves carpere ante illationem consueverunt.

Et si condituram coquere volueris.] Crudæ itaque interdum condituræ etiam coctis carnibus perfundebantur.

Alicam addis.] Vide suprâ: alicam fuisse inter res peculiariter Romanas quidam volunt: at Romanis Africam incolentibus primum cognita. *Alica res Romana est, & non pridem excogitata.* Plinius. Id vehementer negat Galenus: potius Ægyptia, à quibus in usum Romanis translata est, cum Ægyptus frumentaria provincia Romæ facta fuerit.

C A P. II.

In Grue & Anate.

GRuem vel Anatem lavas, ornas, & includis in olla: adjicies aquam, saleem, anethum: dimidia coctura decoques, dum obduretur: levas, lavas, & iterum in

in cacabum mittis cum oleo & liquamine, cum fasciculo origani & coriandri: prope cocturam defrutum modicè mittis, ut coloret. Teres piper, ligusticum, cuminum, coriandrum, laseris radicem, rutam, carænum, mel: suffundis jus de suo sibi, aceto temperas, in cacabum reexinanes, ut calefiat. Amylo obligabis; imponis in lancem, & jus perfundis.

In Gruæ, in Anate, vel in pullo. Piper, cepam siccam, ligusticum, cuminum, apii semen, pruna vel damascena enucleata, mustum, acetum, liquamen, defrutum, oleum, & coques. Gruem cum coquis, caput ejus aquam non contingat, si sit foris, ab aqua, cum cocta fuerit, sabano calido involves gruem, & caput ejus trahe, cum nervis sequetur, ut pulpæ vel ossa remaneant. Cum nervis enim manducari non potest.

Aliter, Gruem vel Anatem ex rapis. Lavas, ornas, & in olla elixabis cum aqua, sale, & anetho, dimidiâ cocturâ. Rapas quoque, ut expromari possint, levabis de olla, & iterum lavabis, & in cacabum mittis anatem cum oleo & liquamine & fasciculo porri & coriandri: rapam lotam & minutatim concisam desuper mittis, facies ut coquatur modicâ cocturâ, mittis defrutum ut coloret. Jus tale parabis. Piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem; suffundis acetum, & jus de suo sibi, reexinanes super anatem, & ferveat: cum ferbuerit, amylo obligabis, & super rapas adjicies: piper aspergis & apponis.

Aliter in Gruem vel Anatem elixam. Eas de hoc jure perfundis. Teres piper, ligusticum, organum: liquamen, mel, aceti modicum & olei: ferveat benè, mittis amyllum, & supra jus rotulas cucurbitæ elixæ vel colocasiæ ut bulliant; si sunt & Ungellæ, coques, & jecinora pullorum, in boletari piper minutum aspergis, & inferes.

Aliter in gruæ vel anate elixa. Piper, ligusticum, apii semen, erucam, & coriandrum, mentham, caryotam: mel, acetum, liquamen, defrutum & sinape. Idem faciet etsi in cacabo assas.

HUMELBERGIUS.

[*N Grue.*] Celsus gruem inter valentissima numerat, hoc est, in quibus plurimum alimenti est. Jus ipsarum vocem claram reddere, semenque augere dicitur. Grues ita Plinius captæ ad mensas transferuntur: *ciconias magis placere quam grues*, Cornelius Nepos, qui Divi Augusti principatu obiit, cum hæc nunc ales inter primas expetatur, illum nemo velit attigisse, i. e. tempore Plinii: in Balearibus insulis in honore mensarum esse vipiones: sic enim minorem gruem vocant.

[*Anate.*] Hujus caro, cæterarumque avium, quæ in paludibus & aquis degunt, humida omnis est, teste Hippocrate. Calidior caro est quàm domesticarum avium & plurimi nutrimenti: unde facile febres generat. Nec nisi pectore tantum & cervice commendata.

*Tota quidem ponatur anas, sed pectore tantum,
Et cervice sapit; cætera redde coquo.*

[*Levas & iterum.*] Verus scriptum exemplar habet, *lavas*. Ego legendum puto utrumque sic, *levas, lavas*. Hoc est, de olla eximis & lavas, i. e.undas.

[*Pruna vel Damascena.*] Videtur hic alterum prunorum deesse genus, ceu Armeniaca vel aliud, quod conjunctio disjunctiva, vel, desiderare facit: nisi expungenda potius fuerit, aut pro etiam accipienda & interpretanda. *Pruna Damascena cæteris præstantiora atque salubriora: alvum movent, bilem leniunt, & sitim sedant.* Plinius, *Caput ejus aqua: quam non tan-*

gat. Set foris sit ab aqua cuncta fuerit.] Ex vetusto exemplari emendatè legendum: *caput ejus aquam non contingat, sed sit foris ab aqua, cum cocta fuerit.*

[*Savano.*] Savanum vel subanum vocatur pannus absterforius vel linteum ad id utile.

[*Cum verum.*] Legendum *cum nervis*, id est, fibris, cum quibus, ut ait manducari non potest.

[*Excipis.*] Ex vetusto exemplari legendum, *Ex rapis*.

[*Exiliabis.*] Lege *elixabis*.

[*Vel collocas ut.*] Legendum, *vel collocas ut.*

L I S T E R.

[*In grue.*] Alii Grues & Olores, oculis consutis, inclusos tenebris saginant, alienis temperamentis & condimentis gustum novum obsonio suo concinnantes. Plutarchus orat. 2. de carniū esu.

—Deinde secuti.

Mazomomo pueri magno discerpta ferentes

Membra gruīs sparsi sale multo, non sine farre. Horatius l. 2. sat. 8.

[*Dimidia coctura decoques, dum obduretur.*] Primâ coctura carnis alicujus fibræ contrahuntur, induranturque: atque hæc durities dimidiæ cocturæ indicium est; processu verò coctionis resolvuntur fibræ & tenescunt.

[*Propter cocturam.*] Finitam.

[*Gruem cum coquis, caput ejus aquam non contingat.*] Id est, totum corpus sit intra aquam, dum caput extra aquam crudum manet; sic vehementius trahi possint nervi è carne. Hoc experimentum, quod scio, nostris coquis ignoratur.

tur. Grues autem quod attinet, cer-
tè nostris majoribus in magna æsti-
matione fuerunt; utepularum qua-
rundum publicarum, quæ extant,
rationes testantur. At hodie apud
genos nuspiam venales aut capiuntur
ad cibum, propter ingratis cutis
amaritudinem: verum gruum
plurimæ species sunt, & alibi
terrarum forte sapidiores & mi-
nus amaræ.

Anatem ex rapis.] Hoc condi-

mentum hodie maximè expeti-
tum atque usitatum; nempe ius-
culum ex anate cum rapis.

In gruem vel anatem elixam.]

Ægyptia propter Nilum, id ge-
nus aves innumeras habet, ideo
in hoc articulo colocasiorum men-
tio fit.

*Rotulas cucurbitæ elixæ vel colo-
casia.*] De cucurbita longa & ra-
dice colocasie id commodè fieri
potest, dimidia coctura.

C A P. III.

In Perdice, & Attagena & Turture.

I*N elixis.* Piper, ligusticum, apii semen, mentham,
myrtham, & baccas, vel uvam passam: mel, vinum
acetum, liquamen & oleum: uteris frigido. Perdicem
cum pluma sua elixabis, & coctura madefactum depi-
labis perdicem, concisa perdix potest ex jure coqui dum
indurescat: si iterum ferbuerit, elixa condiri debet.

Aliter in perdice & attagena, & in turture. Piper,
ligusticum, mentham, rutæ semen: liquamen, merum
& oleum calefacies.

HUMELBERGIUS.

P*erdice.*] Jucundissimi sunt
saporis, ideoque apud Vete-
res solis divitum mensis pone-
bantur.

*Ponitur Ausoniis avis hac rarif-
sima mensis,*

*Hanc in lautorum mandere sæpe
soles. Martial.*

Attagena.] Attagena sive Atta-
gen, utroque enim genere dicitur
Phrygia vel Ionica Avis; jam &

in Gallia, Hispaniæque capitur.

Turture.] E columbino genere.
Caro ipsarum facilis concoctionis
& boni alimenti est: alvum sistit;
& ideo Dysentericis mirè utilis;
sed efficacior ad id sanguis earum
habetur.

Passam vel vinum.] Legendum,
passam: mel, vinum.

*Elixas ibi: & madefactam de-
pilabis perdicem coctura: occisa per-
dix potest ex jure coqui non indu-
rescunt: si dierum ferbuerit: elixa
coqui: debet.] Hic locus deprava-
tus est; quem ita legendum cen-
seo.*

seo. *Elixabis, & coctura madefa-*
ctam depilabis perdicem: concisa per-
dix potest ex jure coqui dum indures-
cat, si iterum ferbuerit, elixa con-
diri debet. Aliter, &c.

L I S T E R.

In perdice & turture.] Istæ
 aves feræ sunt: at nullo negotio
 saginari possunt.

Perdicem cum pluma sua elixa-
bis.] Ad facilem depilationem &
 ad pinguedinem succumque con-
 servandum, ne diffuat & dissipe-
 tur.

Concisa perdix.] In partes carp-
 ta; an ex jure superiore coquen-
 dæ, dum indurescant, id est, di-
 midia coctura.

C A P. IV.

In Palumbis, & Columbis altilibus.

I*N assis.* Piper, ligusticum, coriandrum, careum,
 cepam ficcam, mentham, ovi vitellum, caryotam:
 mel, acetum, liquamen, oleum, & vinum.

Aliter, in elixis. Piper, careum, apii semen, pe-
 trofelinum, condimenta, moretaria, caryotam; mel,
 acetum, vinum, sinape.

Aliter. Piper, ligusticum, laser, vinum: suffun-
 dis liquamen: vino & liquamine temperabis: & fundis
 super columbum vel palumbum pipere aspersum, in-
 feres.

Aliter. Piper, ligusticum, petrofelinum, apii se-
 men, rutam, nucleos, caryotam: mel, acetum, liqua-
 men, sinape, & oleum modicè.

HUMELBERGIUS.

P*alumbis.]* Palumbi columbini
 generis sunt in arboribus se-
 pibusque nidificantes. Hos Anti-
 qui *cellares* etiam habebant, &
 pascendo saginabant. Vide Cato-
 nem, Varronem, & Columellam.
 Caro palumborum ficcior est carne
 columborum.

Columbis.] Columbæ sunt, quæ
 in turribus & domibus nidificant.

Columbarum pullos *pipiones* vo-
 cant: quorum minus penniti, fa-
 tis calidi & humidi existunt, &
 ideo tardæ concoctionis: sed mul-
 tum alimenti & sanguinis præ-
 stantes. Volare incipientes, salu-
 briores habentur.

Altilibus.] Altile dicitur, quod
 alendo saginatum & pinguefactum
 est. Hic monitum volo lectorem
 libri hujus capita in alium ordi-
 nem esse redacta, quam in aliis
 exempla-

exemplaribus sint reperta, multos-
que errores emendatos, quos bre-
vitat causa libuit non annotare.

L I S T E R.

In palumbis & columbis altilibus.]
Palumbus torquatus è sylvestrium
genere frequentissimus apud nos,
capitur ad mensam apud nos, sed
non altilis est, quod scio. At
innumeros columbos habemus plu-
rium generum, domesticos & in
rupibus cretaceis maritimis nidu-
lantes. Item Turtures sylvestres
nobis non desunt.

‘ Alexander Severus in Palatio
‘ Romæ aviaria instituit Pavonium,
‘ Fasianorum, Gallinaceorum, A-
‘ natum, Perdicum etiam : hisque
‘ vehementer oblectabatur, maxi-
‘ me Palumborum, quos habuisse
‘ ad viginta millia dicitur. *Æl.*
Lampridius.

*Et fundis super columbum & pa-
lumbum.]* Igitur hæ aves sive assæ
sive elixæ integræ inferebantur ;
quod hætenus primum exemplum
est carnis non concisæ & decerpæ
præter exiguas istas ficedulas.

C A P. V.

*In diversis Avibus, Turdis, Pavo, Phasiano,
Ansere.*

JUS *in diversis avibus.* Piper, cuminum frictum,
ligusticum, mentham, uvam passam enucleatam,
aut damascena, mel modicè : vino myrtheo tempera-
bis : aceto, liquamine & oleo calefacies, & agitabis
apio & fatureia.

Aliter jus in avibus. Piper, ligusticum, petro-
felinum, mentham ficcā, anethi flores : vinum suf-
fundis : adjicies ponticam vel amygdala tosta : mel
modicum : vino, aceto & liquamine temperabis : ole-
um in pultarium super jus mittis, calefacies : agitabis
jus apio viridi & nepeta : avem incaraxas & per-
fundis.

Jus candidum in avem elixam. Piper, ligusticum,
cuminum, apii semen, ponticam vel amygdalam to-
stā, vel nuces depilatas : mel modicum, liquamen,
acetum, & oleum.

Jus viride in Avibus. Piper, careum, spica In-
dica, cuminum, folium, condimenta viridia, omne ge-
nus

nus daſtylorum: mel, acetum, vinum modicè, liquamen & oleum.

Fus candidum in anſere elixo. Piper, careum, cuminum, apii ſemen, thymum, cepam, laſeris radicem, nucleos toſtos: mel, acetum, liquamen & oleum.

HUMELBERGIUS.

A *Neti, ſlos, vino.] Lege, anethi flores; vinum.*

Ponticam.] Scilicet nucem, quæ & avellana & Prenestina dicitur, & ex corylo arbore nascitur.

Amygdalam.] Nux amygdala est, quæ & Græca & Thaffia appellatur. Amaræ medicinæ magis conveniunt, ſomnum faciunt & aviditatem: minus valent in remediis dulces. Plin.

In caraxas.] Una adſcripta diſtione, legendum puto, avem incharaxas, hoc est, ut in libro ſequente vocat, deſignas, id est, perforas, id est, Scalpurio & Scalpello aperio perforoque, ut humorem emittere aut combibere poſſit. Apollonius. Juvat autem hæc incharaxatio in oculis diuturna facta rheumatica paſſione. Item, oportet etiam & per ipſa loca patientibus fieri incharaxationes.

Nuces depilatas.] Id est, juglandes decorticatas.

Omne genus daſtylum.] Lege, daſtylorum. Qui fructus ſunt arboris palmæ.

In anſere.] Jecur, quod farctilibus quibuſdam in ventre in magnam amplitudinem creſcit, exemptum quoque lacte mulſo innutritum augetur, & bonitate excellit.

Non ſine farre
Pinguibus & ſicis paſtum jecur
anſeris albi. Horat.

Quis primus tantum bonum invenit in quaſtione eſt. Meſſalinus Cotta palmas pedum ex iis torrere atque patinas cum gallinaceorum criſtis condire reperit, tanquam rem inter opſonia præclaram. Celfus anſerem plurimi alimenti eſſe dicit.

L I S T E R.

Amygdala.] Intellige dulcem: nam in medico uſu amaræ tantum adhibendæ, quod vereor, ne noſtri non ſatis animadverſerint. At ne decepti ſint, id ſemper inculcant Veteres nominatim, ut Scribonius Largus, Celfus, Cælius Aurelianus innumeris locis. Dioſcorides expreſſe, è nucibus Græcis dulces cibo idoneæ, ſed multo minus valent in remediis, quam amaræ. Igitur apage lenocinia iſta medicamentorum! benefacere ſtudeant medici ex ductu & fide Veterum.

Amygdala toſta.] Sic ſapidiores ſunt: & ſaccharo quoque induci ſolent à noſtris dulciariis. Dioſcles apud Athenæum ſcribit, nutrimenti multum amygdalas ſuppeditare, jucundas eſſe ventriculo; caſefacere, quia oleoſum quidpiam habent. Nocent minus recentes, quam ſiccæ;

siccæ; aquâ maceratæ, quàm aridæ; Noces depilatas.] De avellanis, frixæ, quàm crudæ. amygdalis, & juglandibus æquè

Avem incharaxas.] Rarò ulla bene intelligi potest; nam omnes animalia sine incisuris apponebantur, ut facilius carperentur à concocculibus. suis integumentis vestiuntur in- concocculibus.

C A P. VI.

In aves Hircofas.

AD *aves hircofas omnis generis.* Piper, ligusticum, thymum, mentham aridam, salviam, caryotam; mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defrutum, sinape: avem sapidiorem & altiore facies, & ei pinguedinem servabis, si eam farina, oleo subacta contextam in furnum miseris.

Aliter in avem. In ventrem ejus fractas olivas novas mittis, & confutam sic elixabis: deinde coctas olivas eximes.

HUMELBERGIUS.

convulsis; stomacho utiliores, quàm nigra. Palladius.

H*ircofas.] Id est, olidas, rancidas, & grave olentes.*

Omniogere.] Legendum, omnis generis.

Calviam.] Legendum puto, salviam.

Altiolem.] Id est, habitiolem & pinguiorem.

Farinam oleo subactam contextam.] Lege, farina, oleo subacta contextam.

Olivas novas.] Hoc est, frustum oleæ recentem, qui graveolentiam emendat, & in se trahit. Olivæ albæ præclarum habent, antequam condiantur, usum recentes per se, cibi modo, devorata: medentur enim harenosæ urinæ, item dentibus aut attritis, aut

L I S T E R.

In Aves Hircofas.] Grues nostras Ardeasque puta; item Larinum genus, & reliquas plerasque aves piscivoras; sed Ardeæ maxime stomacho nauseam & fastidium pariunt: nimirum propter bilem, præter hepaticam, in plerisque glandulis certe universis fere cutaneis genitam.

Avem sapidiorem & altiolem facies.] Id butyro melius fit. At non nostro modo hodierno, ut avis soluta sit velut in capsula, sed singulæ aves, suo quæque farina- ceo tegumento strictim involvendæ sunt: quod vidi de columborum pipionibus factitatum.

C A P.

C A P. VII.

In Phænicoptero & Psittaco.

P*hænicopteron* elixas, lavas, ornas: includis in cacabum: adjicies aquam, sale, anethum, & aceti modicum, dimidia coctura alligas fasciculum porri & coriandri, ut coquatur: prope cocturam defrutum mittis, coloras: adjicies in mortarium piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem, mentham, rutam, fricabis: suffundis acetum: adjicies caryotam: jus de suo sibi perfundis: reexinanes in eundem cacabum, amylo obligas, jus perfundis & inferes. Idem facies & in *Psittaco*.

Aliter. Assas avem: teres piper, ligusticum, apii semen, sesamum, defricatum, petroselinum, mentham, cepam ficcā, caryotam; melle, vino, liquamine, aceto oleo & defruto temperabis. Aves omnes, ne liquecant, cum plumis elixatæ, priusquam exenterantur per guttur, meliores erunt: vel in Ambigas sublata.

HUMELBERGIUS.

P*hænicoptero.*] Phænicopteri linguam præcipui saporis esse Apicius docuit, nepotum omnium altissimus gurgis. Plin.

Psittaco.] Indica & Orientalis avis est psittacus. Sed considera, num potius pro psittaco legendum sit phasianus.

Sesamum defrutum.] Ex vetusto exemplari legendum, *sesamum defricatum*, sesamo Græci ad dulcioria & panificia utuntur, pani compinsentes.

Aves omnes ne liquecant cum plumis elixate omnibus melius erit, prius tamen exenterantur per guttur, vel in abias sublata.] Pro tamen lego quam: & pro abias sublata, lego, ambigas sublata, ita ut sen-

sus sit. Omnes aves, priusquam per guttur exenterantur, cum plumis in calida maceratæ, ita ut non resolvantur, deinde deplumatæ, tales omnes suaviores erunt cæteris quoquo modo præparatis, etiam si in Ambigas sublata & repositæ fuerint. Sunt autem ambigæ ollæ & vasa, quæ in acutum tendunt, ceu pyramis: meminit horum Cælius Aurelianus chronicon sive tardarum passionum, his verbis: *item vascula, quæ ambigas vocant, & sunt materia testacea, vel vitrea confecta.* Item Athenæus Deipn. l. iii. de calice.

L I S T E R.

In Phænicoptero & Psittaco.] Phænicopteris avis valde frequens est

est in paludibus maritimis ad mare mediterraneum, Provinciæ & Languedociæ: unde valde miror Platinum, ad vitam Caligulæ, dicere, qualis sit ista avis, non satis constare. Apicius noster h'c filet de linguæ præcipuo sapore. Cæterum avis ista maximè electa est ad sacrificia, propter egregiam ejus pulchritudinem, nempe ex plumis albis & coccineis, quibus ex toto vestitur; atque magnitudinem potius, quàm ob carnis gustum; cum inter hircosas aves, & gravioris saporis sit.

At psittacus, non nisi ex India aut Æthiopia Africæ: conjicio itaque has condituras ab Ægyptiis primùm inventas fuisse; ubi istæ aves non raræ sunt, de incredibili copia istarum Avium in quadam sylva non longè ab Alexandria ad ripam Nili captarum narrat Baumgartenus suo Itinerario. l. i c. 16. Maximè cum in hoc quoque capite prima sesami mentio fiat; quod, teste Plinio, ab Indis venit. A Syro illo Vario Heliogabalo hæc, ut pleraque alia, in cibis primùm apud Romanos usurpata: capita

psittacorum inter ingentes suas dapæ exhibuit. Idem psittacis & phasianis leones & alia animalia pavit. Lampridius.

Phenicopterum elixas.] Integrum cum plumis, ad commodio-

rem depilationem atque exenterationem; cujus rei rationes infra explicantur.

Sesamum.] Mellitos globulos (E dulciariorum sive placentalium genere) papavere & sesamo sparsos. Petron. Arb.

Aves omnes ne liquecant, cum plumis elixatæ, priusquam exenterantur per guttur, meliores erunt.]

Idem de perdice suprâ dictum est c. 3. etenim vestigio plumarum evulsarum locum dat adipis colligatæ exitui; ita quoque intestina quæque facilius per guttur extrahantur, ob eorum ex elixatione summam contractionem. Infra quoque dicitur à cervice expedies viscera; item aperies à pectore: istis autem modis viscera extrahendi contrarium est a navi, id est, nostro more hodierno, capite ultimo hujus libri.

At hujus loci verus lectio, ab Humelbergio citata, nihil mutato, tantum punctis aliter dispositis, bona esse mihi videtur: sic aves omnes ne liquecant, cum plumis elixatæ omnibus, melius erit: priusquam quam exenterantur per guttur: vel in ambigas sublata, id est, extra aquam in altis ambigis suspensa, vaporeque aquæ coctæ ad faciliorem depilationem lenioremque elixationem.

C A P. VIII.

In Anserem.

Anserem elixum calidum è jure frigido Apiciano. Teres piper, ligusticum, coriandrum, mentham, rutam, refundis liquamen, & oleum modicè, temperas

L

Anserem

Anferem elixum ferventem, Sabano mundo exiccabis, jus perfundis, & inferes.

L I S T E R.

Anferem elixum ferventem.] Ex aqua coctum. Miror nostrum Apicium hic non meminisse jecoris anseris farfiliis, cum peculiariter hic egerit de ansero elixo ex jure Apiciano. Fortè hujus silentii in causa fuit, quòd plurimi sibi vindicabant istiusmodi inventum; uti suprà citavit ex Plinio Humelbergius.

Hepar tamen Anserinum exquisitissimum cibi genus Romæ habetur. Athenæus. Archestratus autem altilis anseris pullum simul cum parente jubet apparari, eumque assari simpliciter. Idem.

Canes jecoribus anserum pavit Heliogabalus. Lampridius: an ex ostentatione infinitæ luxuriæ, & ad derisionem inventionis; an quòd anserum carnes impuræ Syris fuerunt, ut Judæis & Britannis nostris?

Antonius Musa Brassivulus refert (com. 1. in Hipp. de ratione victus in acutis) refert Ferrariæ Anseres fartiles suo tempore fuisse, quorum hepar duas libras quandoque pendebat. Ut autem illud in molem excrescerat, ficibus illos, non secus ac porcos alebant. Hujus rei rationem vide apud Stenonem sua Anatomia hepatis Anserini.

C A P. IX.

In Pullo.

In pullo elixio jus crudum. Adjicies in mortarium anethi semen, mentham siccam, laseris radicem, suffundis acetum: adjicies caryotam: refundis liquamen: sinapis modicum & oleum: defruto temperas, & sic mittis in pullum, anethatum.

Aliter pullus. Mellis modicè, liquamine temperabis. Lavas pullum coctum, & sabano mundo ficas, charaxas, & jus scissuris infundis, ut combibat, & cum combiberit, assabis, & suo sibi jure pertangis, piper asperges, & inferes.

Pullus Parthicus. Pullum aperies à navi & in quadrato ornas: teres piper, ligusticum, carei modicum: suffundes liquamen; vino temperas: componis in cumana

manâ pullum, & condituram super pullum facies, la-
fer & vinum in illas dissolvis, & in pullum mittis
simul & coques, piper aspergis & inferes.

Pullus oxyzomus. Olei acetabulum majorem, satis
modicè; liquaminis acetabulum minorem, aceti ace-
tabulum perquam minorem, piperis scrupulos sex,
petroselinum, porri fasciculum.

Pullus Numidicus. Pullum curas, elixas, lavas, la-
fere & pipere aspersum affas: teres piper, cuminum,
coriandri semen, laseris radicem, rutam, caryotam,
nucleos: suffundis acetum, mel, liquamen: & oleo
temperabis. Cum ferbuerit, amylo obligas: pullum
perfundis: piper asperges & inferes.

Pullus laseratus. Aperies à navi: lavabis, ornabis
& in cumana ponis: teres piper, ligusticum, laser,
vinum: suffundis liquamen: vino & liquamine tempe-
rabis, & mittis pullum: coctus si fuerit, pipere asper-
sum inferes.

Pullus paroptyus. Laseris modicum, piperis scrupu-
los sex, olei acetabulum, liquaminis acetabulum, pe-
troselini modicum.

Pullus elixus ex jure suo. Teres piper, cuminum,
thymi modicum, fœniculi semen, mentham, rutam, la-
seris radicem: suffundis acetum: adjicies caryotam &
teres: melle, aceto, liquamine & oleo temperabis:
pullum refrigeratum & ficcatum mittis, quem perfu-
sum inferes.

Pullus elixus cum cucurbitis elixis. Jure suprâ
scripto addito sinape perfundis & inferes.

Pullus elixus cum colocasis elixis. Suprà scripto
jure perfundis & inferes. Facit & in elixum cum
olivis colymbadibus non valdè, ita ut laxamentum ha-
beat, ne diffiliat, dum coquitur in olla: submissum in
sportellam, cùm bullierit, frequenter lavas, & ponis
ne diffiliat.

Pullus Varianus. Pullum coques jure hoc: liqua-
mine, oleo, vino: fasciculum porri, coriandri, satu-
reia: cùm coctus fuerit, teres piper, nucleos cyathos

duos, & jus de suo sibi suffundis, & fasciculos projicies, lacte temperas, & reexinanies in mortarium supra pullum, ut ferveat: obligas cum albamentis ovorum tritis: ponis in lance & jure supra scripto perfundis. Hoc jus candidum appellatur.

Pullus Frontonianus. Pullum prædura, condies liquamine, oleo mixto, cui mittis fasciculum anethi, porri, satireiæ, & coriandri viridis & coques: ubi coctus fuerit, levabis eum, in lance defruto perfundes, piper asperges, & inferes.

Pullus tractogalatus. Pullum coques liquamine, oleo, vino: cui mittis fasciculum coriandri, cepam: deinde cum coctus fuerit, levabis eum de jure suo, & mittis in cacabum novum lac & salem modicum, mel & aquæ minimum, id est, tertiam partem, ponis ad ignem lentum, ut tepescat: tractum confringis & mittis paulatim, assidue agitas ne uratur; pullum illic mittis integrum vel carptum, versabis in lance, quem perfundis jure tali. Piper, ligusticum, origanum: suffundis mel & defrutum modicum: & jus de suo sibi temperas in cacabulo: facies ut bulliat: cum bullierit: amylo obligas & inferes.

Pullus farsilis. Pullum sic ne aliquid in eo remaneat, à cervice expedis. Teres piper, ligusticum, zingiber, pulpam cesam, alicam elixam, teres cerebellum ex jure coctum: ova confringes & commisces, ut unum corpus efficias: liquamine temperas, & oleum modicè mittis, piper integrum, nucleos abundantes, fac impensam, & imples pullum, vel porcellum ita ut laxamentum habeat.

Similiter & in capo facies. Accipies pullum, & ornas ut supra: aperies illum à pectore, & omnibus ejedis, coques.

Pullus Leucozomus. Accipias aquam & oleum Hispanum abundans, agitur, ut ex se ambulet & humorem consumat: postea cum coctus fuerit, quodcumque olei remanserit, inde levas: piper asperges, & inferes.

HUMELBERGIUS.

IN Pullo.] De tenello & parvo adhuc foetu gallinaceo intelligitur: quorum caro facilis concoctu est, bonique succi: pulli item qui nondum coiere aut ovum peperere ætate esui meliores habentur: masculi tamen magis, quàm femellæ.

Jus crudum.] Hoc est, brodium, & juscellum non coctum.

Mittis pullum anethatum: mellis modicè, &c.] Legendum puto sic, *mittis in pullum, anethatum. Aliter pullus: mellis modicè, &c.* Ita ut per anethatum intelligatur condimentum jam relatum & non pullus; quare interpunctatim hæc duo vocabula legenda. Post quæ deinde alia sequitur conditura, quare adscribendum putavi hæc etiam, *aliter pullus.*

Ut convinat, & cum convine-rit.] Legendum, *ut combibat, & cum combiberit*, id est, absorpserit.

Pennis tongis.] Legendum, *per tangis*, id est, perfundis.

Pullum partium.] Ex vetusto exemplari legendum, *Pullus Parthicus*, hoc est, qualis apud Parthos apparari & condiri solebat.

A navi.] Hoc est, à parte posteriori ventris, qui ut navis cavus, & figuræ ejus non dissimilis est.

Quadrato.] Id est, quadra aut disco. Est autem *Quadra* mensarium instrumentum supra quod carnes & dapes scinduntur, seu scissæ apponuntur, sic dictum à forma quadrata, quâ fieri solet: sicuti ejusdem usus *Orbis* à forma rotunda. Ambo disci appellatione & nomine nunc habentur.

Interidas.] Legendum, *inter illas.*

Oxyzomus.] Id est, acetofo jure conditus.

Numidicus.] Hoc est, qualis apud Numidas condiri solebat, aut ex pullis Numidicis, qui parvus sunt gallinarum Numidicarum à parte Africæ Numidia sic appellatarum, de quibus Martialis.

Anfere Romano quamvis satur Hannibal esset.

Ipse suas nunquam barbarus edit Aves.

Laseras, piper, & assas.] Legendum, *Lasere & pipere aspersum assas.* A *Lasere* *laseratus* dicitur pullus, qui *Laserpitii* succo conditus est.

Asperges à navi.] Legendum, *aperies à navi.*

Paroptus.] Id est, assatus, παρῳπτός.

Et mittis siccatum.] Transpositis dictionibus lego, *& siccatum mittis*, sc. in lancem.

Piper fundis.] Una ablata syllaba legendum, *perfundis.*

Facit & melixam: & in olivis columbaribus non valdè: ita ut laxamentum habeat.] Legendum, *facit & in elixum cum olivis colymbadibus non valde, ita ut laxamentum habeat.* Olivæ autem *colymbades* fuerunt falsæ muriæve conditæ, à verbo *κολυμβᾶν*, quod urinare est, id est, innatando sub aqua est.

Vardanus.] Legendum puto *Varianus*, portentosæ luxuriæ Imperator.

Frontonianus.] A Frontone quodam, qui sic condito vesci solebat.

Lavabis eum in lance defruto perunges.] Legendum puto, *levabis eum, in lance defruto perunges.* Et sic etiam mox post legendum, *levabis eum*, pro *lavabis eum*.

Traſogalatus.] Diſtus ſic eſt à habetur; claro documento hæc tracta & lacte, quibus condiebatur. condimenta à Græcis ferè mutuata fuiſſe.

Aquam Eminam.] [Et aquæ Pullus elixus cum jure ſuo.] Ex heminam. Torinus.] Legendum aqua nimirum ſimplici.

aquæ minimum. Non valdè.] Refertum.

Cariotum.] Lege carptum, id Nucleos cyathos duos.] [Nucleos, aquæ cyathos duos. Ita Torinus.] Quam lectionem ſequens condimentum probare videtur; ubi aquæ tertia pars adjicitur.

Pullus fuſilis : ſicut aliquæ cuminatum acervi & expeties.] Legendum ſic, pullus farſilis. Pullum ſic ne aliquid in eo remaneat, à cervice expeties, ſcilicet intranea. Eſt enim expedire propriè liberare, & aliquando proferre, ut hic.

Aliquam elixam.] Lege, alicam elixam.

In capo.] Capus eſt gallus caſtratus. Non amiſſis genitalibus ſed ferro candenti calcaribus inuſtis, tanquam ſemimares. Varro,

Offibus ejeſtis coques : accipies pullum & ornas ut ſuprà : aperies illum à peſtore.] Legendum cenſeo; accipies pullum & ornas ut ſuprà : aperies illum à peſtore, & omnibus ejeſtis coques.

Leucozomus.] Legendum, Leucozomus, id eſt, λευκοζωμὸς, hoc eſt albo jure conditus.

Porri.] Lege, olei.

L I S T E R,

In Pullum, anethatum.] Id eſt, Coctum ex aqua cum anetho, vel aſſum anetho farcitum.

Pullus Parthicus.] Genus quoddam pullorum à Parthia, ut ab India Orientali nunc habemus: ſcilicet valdè parvos, pedibusque pennatis: identidem alii infrà à Numidia numerantur.

Coctus ſi fuerit.] Id eſt, cùm aut ubi coctus fuerit.

Pullus paroſtus.] Ut ſuprà cap. I. I. I. conditur paradoxum N. B. In Pullorum electione. Nonnulli, apud Athenæum, candidas Gallinas nigris putant eſſe ſua-viores

viores. Ideo Æsculapio albo Gallinis minimè vulsis, ut illis obtemperata est, relinquenda. Modum post ille conditura & coctura ubi docuit (doleo illa omitta esse) subnectit deinceps: columbam crassam & pinguem elixa, ac ex pullis, eos qui adhuc pipiunt: hoc edulio si placet, inter potandum vesci. Et alio

Item alius modus condiendi quando post: eximenda olera & Gallinas apud Athenæum habetur: transferenda in catinum. Deinde nimirum assæ Gallinæ cum pisces & superingesta carne Gallinæ ferculum lenticulâ in eadem olla coctis, cæ apponendum, aceti loco, per ælatem terisque ejusmodi leguminibus. acerbæ uvæ racemus in jus inditur,

Item Artemedori verba apud Athenæum, ut paretur Mattya ut ex vite decerptus est. Cum vero satis elixus fuerit, auferendus suis (id est laurus quidam cibus) ex cum racemulis, priusquam excident Gallinis. Jugulanda illa est gladii vinacea; deinde sic olus conterendæ, juxta caput, inque crastinum dum. Eo pacto futura est Mattya diem servanda; idem & in Perdice delicatissima. faciendum; deinde si libeat, plu-

APICII COELII

LIBER VII.

Qui **POLITELES**, id est,
Sumptuosus appellatur.

CAPUT I.

*Vulvæ steriles, Callum, Lumbelli, Codicula, &
Ungella.*

V*ulvæ steriles.* Laser Cyrenaicum vel Parthicum
cum aceto & liquamine temperatum appones.

In vulva sterili. Piper, apii semen, mentham sic-
cam, laseris radicem: mel, acetum & liquamen.

Vulvæ steriles. Piper & liquamen cum Lasere Par-
thico, apponis.

Vulvæ steriles. Pipere, liquamine &, condito modi-
co apponis.

Callum, Lumbelli, Codicula, Ungella. Piper, li-
quamen, Laser: apponis.

Vulvam ut tostam facias. In Cantabro involve, &
postea in muriam mitte, & sic coque.

Polyteles.] Id est, πολυτελής, sumptuosus, impendiosus.

Inscriptus est autem hoc nomine liber præsens ab impensarum & opsoniorum, quæ in ipso traduntur, copia & multitudine exposita, suillo potissimum è pecore, ut quo ganeæ nullum plus præbuerit materiæ, & cuius condiendæ studiosa semper fuerit gula. Nam ut Plinius ait, neque alio ex animali numerosior materia ganeæ: quinquaginta prope sapes, cum cæteris singuli. Hinc censoriarum legum paginæ, interdictæque cœnis abdomina, glandia, testiculi, vulva, syncipitia verrina, ut Publii mimorum poetæ cœna postquam servitutem exuerat, nulla memoretur sine abdomine: etiam vocabulo suminis ab eo imposito.

Vulvæ steriles.] Scilicet suillæ, quæ quondam miro studio à gulæ proceribus condiebantur, erantque lautissimi cibi apud Romanos. Præstabat autem materna, hoc est suis gravidæ, quæ porcariæ appellabatur. Nam triplici nomine comprehendebatur, scilicet ejectionis, porcariæ, & virginis sive sterilis. Celsus boni succi esse testatur, & inter res stomacho idoneas & aptissimas numerat, præcipuèque steriles, hoc est, de sue virgine. De qua Martialis.

*Te fortasse magis capiet de virgine porca,
Me materna gravi de sue vulvæ capit.*

Et hanc etiam Horatius intelligit cum *amplam* vocat *vulvæ* his verbis.

*Cum sit obeso
Nil melius turdo, vulvæ nil dulcius ampla.*

Verum vulvæ sterilis non in omni sue virgine grata erat, sed in castrata tantum. Castrabantur enim fæminæ vulvæ recisa: teste Plinio.

Callum.] Scilicet aprugnum, id est, laridum sive caro apri & feri suis callosior, & ob id saporis jucundioris; nec modo de feri sed & domestici suis callo id intelligere potes. Sic appellatum à duritie.

Libelli.] Legendum puto *Lumbelli*, id est, lumbi suis, & præcipuè, aprugni vocari. Sunt autem lumbi pars ea, juxta quam renes situantur, & spinæ adhæret, porrecta ad caudam. *Placere & feri suis. Jam Catonis Censoris orationes aprugnum exprobrant callum.* Plinius in tres tamen partes diviso, media ponebatur, lumbus aprugnus appellata.

Coticulæ.] Lege, *codiculæ*, hoc est, pars ea, quæ lumbum sequitur quasi caudicula, & cauda ipsa, quæ coda etiam dicitur. Nisi cuticulæ legere malueris, quæ in porco laudabatur etiam.

Ungellæ.] Hoc est, ungulæ suum & pedes, in quibus & eorum digitis sunt ungues, quos nervorum clausulas vocat Plinius. Quas suum ungulas leves esse, & in media materia poni posse dicit Celsus, item lenes & stomacho idoneas.

Laser vulvas & apices Polyteles lib. 7.] Hæc omnia verba tanquam superflue addita, expungenda duximus. [In Torino tamen non habentur, an ideo hæc cura sit soli MS. libro adhibita, aut alicui impresso;

impresso; nempe Venetiano?] Quod autem in vulvam sterilem ultimum cum condito sequitur condimentum ex vetusto exemplari adscripsimus. Conditum autem intelligo vinum aromaticum, quod Græci οἶνον ἀρωματιστὺν vocant, aromatis confectum, quale est quod vulgò Hippocraticum appellant, olim in deliciis habitum.

Cantabro.] Cantabrum est furfur tritici vel hordei.

Muriam.] Id est, aqua vel liquor salis, quo salgama conduntur. Porro de salitorum piscium jure sub muria nomine Martialis.

Antipolitani fateor sum filia Thynni.
Essem si scombri non tibi missa forem.

Et Hesychius ait: ἄλυν, ὁ τῷ ἰχθύων ζῶμας. Columella verò de carnium liquore protulit; eacaro suilla semper conservatur, & tanquam salsamentum in sua muria permanet.

L I S T E R.

Vulva steriles.] Virginis alicujus porcellæ: item suis venter sive abdomen cum ubere, quod sumen tandem fuit dictum: hæ verò partes vehementer à Romanis expectitæ fuerunt: at nostris hominibus immeritò neglectæ.

Suis venter, elixa porca vulva cum cumino.
Cum acri aceto & silphio.

Ita Archestratus apud Athenæum, parandi variis modis obsonii peritus. Idem alibi cum in-

geniosum artificem appellat.

Laser Cyrenaicum.] Hinc constat, hæc condimenta fuisse instituta, antequam ex toto istud laser Cyrenaicum perditum fuerit, utpote omnium condimentorum, non Laseris tantum, longè præstantissimum: at si propter caritatem & difficultatem haberi non potuit, (nam penè defecit Apicii nostri temporibus) tum Parthicum & vilius quoddam laser substitui voluit. Profectò absurdum planè esset, laseris Cyrenaici meminisse, si multum infra ætatem Heliogabali vixisset auctor noster, cum Claudii temporibus, teste Scribonio Largo, id haud inveniretur. Item multis jam annis, inquit Plinius, non in ea terra invenitur; unus omnino caulis nostra repertus memoria, Neroni Principi missus est. Igitur hæc condimenta tanquam superioris alicujus ævi inventa, ab Apicio nostro transcripta fuisse, credibile est.

In vulva sterili.] Si vulva recidatur in castratione ad sterilitatem inducendam, ubi vulvam habebimus? in his itaque uber sive abdomen, sumen dictum, pro vulva accipiendum est.

Vulvam ut tostam facias.] Vide infra cap. 7. *Stomachum ut tostum facias.* Idem ferè intelligi debet de coctione cæterarum carnis porcinæ partium, in hoc capite memoratarum; nempe calli, lumellorum, codicularum, ungelularum; quæ scilicet omnia primum furfure ad tostionem involvenda, & post tostionem in muriam mittenda, & cum sic satis saltem biberint, coquenda sunt: ita demum salubriores carnes fiunt, condimentisque suis satis præparata ad sapidiorem gustum.

Quamvis autem ex nullo animal

mali numerosior ganæ materia : nam quinquaginta sapes Plinius ex porco exhibitos fuisse dicit ; tamen nulla caro tantas condituras requirit, ad ultimas concoctiones in omnibus, maximè tertiis, corporis nostri officinis. Etenim *suilla carnes & agnorum in corporis habitu vix distantur* (αδιαπορόν-7a) Athenæus. Ex statera idem confirmat Sanctorius.

Ad quinquaginta verò sapes Plinii ex porco, Petronii ferculum monstrosum adjicere libet ; ubi Anser altilis, circaque pisces, & omnium generum Avium, ista tamen omnia de porco coquus fecit scilicet de vulva piscem, de lardo palumbum ; de perna Turturæ, de callo suis Gallinam.

Neque *jusculum nigrum* Lacedæmoniorum hîc obliviscendum est.

Lacedæmone si fueris, ejus civitatis legibus

Obtempera, cænatum perge ad Phitidia,

Nigro jusculo frueri. Athenæus. lib. 4.

In phitidiorum autem cæna (istud *jusculum nigrum* quale fuerit. Indicatur nempe *suilla caro elixa*) *interdum aliud nihil præter opsoni paululum quod quadrantem libræ ad summum pendat, & aliud præterea nihil, excepto harum carnum jusculo, quod sufficit, ut ad convivæ omnes transmitti possit toto cænæ tempore.*

C A P. II.

Sumen.

S*Umen elixas*, de cannis furclas, fale asperges & in furnum mittis, vel in craticula subaffas, teres piper, ligusticum : liquamen, merum, & passum : amylo obligas, & *sumen* perfundis.

Sumen plenum. Teritur piper, careum, echinus falsus : confuitur, & sic coquitur : manducatur cum alece, sinape.

HUMELBERGIUS

S*Umen.]* *Sumen* à sugendo dictum. Perotus. Unde illud Martialis,

Esse putes nondum sumen, sic ubere largo

Effluit, & vivo lacte papilla tumet.

Optimum autem *sumen*, ut Plinius tradit, suis occisæ uno die post partum, si modò fœtus non hauserit : ejectionis teterrimum. Apicius autem hîc pro ubere accipit, in quo lac continetur, & inde emulgetur. Accipitur etiam in quadrupedibus pro ventre, & ejus parte, quæ in homine inter umbilicum & pudenda est sita, &

& Græcè ἄτρον appellatur. Po-
test & pro offella, tomaculove aut
opsonio ex ea parte accipi.

De Cannis surdas.] Ex vetusto
exemplari legendum, *surclas*; &
per *cannas* videtur intelligere pa-
pillas, quæ fistulæ sunt, per quas
lac emulgetur, & effluit; quod
ne fiat, surculo configere & con-
cludere præcipit. Sed considera,
num etiam legi possit *purgas* pro
surclas, & per *cannas* intelligat si-
phones & tubulos, per uber hinc
inde sparsos, quos excidi & exi-
mi velit, & uber ab illis purgari,
ut duris his partibus exemptis,
suavius & jucundius gustui redda-
tur uber.

Craticula.] Crate ad torrendas
& assandas carnes piscæve instru-
mentum ferreum cancellatum.

Sumen plenum.] Hoc est, uber
factum & condimento impletum.

Echinus falsus, quo sinitur.] Le-
gendum puto, *Echinus falsus*: con-
sinitur. Est autem sensus, ut uber
impleatur & farciatur conditura
ex pipere, careo, & echino falso
confecto, & deinde sic factum
consuatur, & postea coquatur.
De echino plura infra.

Alece.] Alex gari vitium, &, ut
Plinius ait, *imperfecta nec colata*
sax, pervenitque ad *ostreas*, echinos
articas, *cammaros*, *mullorum* jeci-
nora, innumerisque generibus ad sa-
porem gula capit saltabescere. Hac
obiter indicata sint desideriiis vita:
& ipsa tamen nonnulli usus in
medendo.

L I S T E R.

Sumen elixas.] Per totum ab-

domen uber in sue extenditur:
id quod Sumen appellatum fuit,
hypogastrium est.

Echinus falsus.] Vel per se & re-
cens piper quodammodo sapit;
sed sale quoque condiri solebat, ut
infra dicitur; ita duplici condi-
mento fumen impletur.

Sumen plenum.] Farcile & du-
plicatum consuitur, more alicujus
farciminis intestinalis: in *rotun-
dum complicas*, infra. *Variis ex-
hibuit sumina aprugna per decem
dies tricensa*, quotidie cum bulvis su-
is. Lampridius. Id est, vulvis:
igitur rectè sumina interpretan-
tur ubera cum abdomine, non
vulvæ.

Manducatur cum Alece.] Id est,
cum garo crasso & non colato, ut
voluisse videtur Plinius: at alia
res erat, si Geoponicis credimus
(vide suprâ lib. 1. ad cap. 7.) nem-
pe quod à garo colato remanet,
alex dicitur. In isto verò loco
Geoponicorum illud noto, *Garum*
Liculmen appellatum: error est
Græcorum infimorum, qui malè
scripserunt liquamen verbum Ro-
manum, pro garo eo tempore pror-
sus usitatum; liculmen enim, ex
vitiosa pronunciatione aut scripti-
one liquamen, ortum esse videtur.
Noto autem apud Humelbergium,
Plinium citantem Garum quod-
dam factum fuisse ex cammaris.
Non dubito quin ex iis garum ex-
cellens fiat; nempe ex multiplici-
bus istis ventriculis cancerorum, je-
cinorum æmulis, reliquorumque
crustaceorum marinorum, cum
sale tabescentium.

C A P. III.

Ficatum.

IN *ficato ænogarum.* Piper, thymum, ligusticum, liquamen, vinum modicè, oleum.

Aliter. Ficatum præcidis ad cannam: infundis in liquamine: piper, ligusticum, baccas lauri duas: involves in omento & in craticula affas, & inferes.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

F*icatum.*] Quod Græcè *ὕκβλον* *Ficatum.*] Id est, hepar suis dicitur, jecur aprugnum aut ficis saginatum, Marci Apicii suillum vocant, è sue, præsertim inventum. De quo tamen, tanta fico pasta, unde & nomen habet. occasione data, filet noster Apicius. De quo Plinius. *Adhibetur ars jecori faminarum sicut anserum.* In-

ventum *M. Apicii, fico carica saginatis, à satietate necatis, repente mulsi potu dato.* [Ex nimio chylo *Præcidis ad cannam.*] De can-

in secundis viis, nempe venis hepaticis tantum non stagnante, jecur in immensum augetur; ejusque vasa sunt tanquam promus condus supervacanei chyli.] *Infundis in liquamine.*] Unde istæ incisiones profundiores, ut penitus combibat liquamen, & satis salitum sit ante affationem in craticula.

Pertimum.] Legendum, piper, omento involuta, mensis inferre, thymum. ut observat Athenæus lib. 3.

Augmento.] Legendum, Omento.

C A P. IV.

Ofellæ.

O*Fellæ Ostienses.* In Offillam, designas ofellas in cute, ita ut cutis sic remaneat. Teres piper, ligusticum, anethum, cuminum, silphium, baccam lauri

lauri unam: suffundis liquamen: fricas: in angularem refundis simul cum ofellis: ubi requieverit, in condimentis biduo, vel triduo ponis, furclas decussatim, & in furnum mittis: cum coxeris, ofellas, quas designaveras, separabis, & teres piper, ligusticum: suffundis liquamen, & passum modicum, ut dulce fiat: cum ferbuerit jus, amylo obligas, ofellas facies & inferes.

Ofella Apiciana.] Ofellas exostas, in rotundum complicas, furclas, ad furnum admoves, postea praduras, levas ut humorem exspuant: in craticula igni lento exiccabis ita ne urantur. Teres piper, ligusticum, cyperin, cuminum, liquamine & passo temperabis: cum hoc jure ofellas in cacabum mittis: cum cocta fuerint, levas & ficas, sine jure, pipere asperso inferes. Si pingues fuerint, cum furclas, tollis cutem. Potes & de abdomine hujusmodi ofellas facere.

Ofella Aprugnea. Ex oleo, liquamine coquantur, & mittitur iis condimentum. Cum cocta fuerint, superadjicitur his, cum in foco sunt, conditura. Piper tritum: condimentum, mel, liquamen, amyllum: & denuo bulliunt: cum jam bullierint, sine liquamine & oleo, elixas & ficas, pipere asperso inferes.

Aliter. Ofellæ recte friguntur, ut pene assæ redantur: liquaminis fumis cyathum, aquæ cyathum, aceti cyathum, olei cyathum: simul mixtis & immixtis in patellam fictilem, frigis & inferes.

Aliter ofellas in sartagine, abundantiori œnogaro: piper asperges, & inferes.

Aliter ofellas. Ofellæ prius sale & cumino infusæ in aqua, recte friguntur.

HUMELBERGIUS.

O*fella.*] Ofella est quæ & of-
fula dicitur, ambo diminutiva ab offa: omnia carnis massæ & frustra significantia. Accipiuntur etiam pro scitissimi saporis eduliis, cujusmodi quodpiam intelligit Claudius, apud Suetonium, dum ait: rogo vos, qui potest sine offula vivere. Et offam penitam præci vocaverunt porcinum frustum

frustum cum cauda. Significant & sic bulliunt.] Tum ex vetusto, item pulcem aliquando, & quæ exemplari, tum aliàs ratione ita in pulvis modum facta sunt cibaria. Demum transfertur etiam ad aliarum rerum massas.

Ostiensis.] Quales ab Ostiensibus fieri solebant.

Designas.] Designare vocat, quod suprà charaxare dixit, hoc est, Scarificare, & Scalpello incidere, & perforare.

Surdas.] Legendum *Surclas*, hoc est, furculo configis.

Exossas.] Exossare vocat ab ossibus eximere, & separare, & ossa detrahare. *Exossabo* ego illum, similiter itidem, ut *murenam coquus*. Plautus.

Compicas surdas.] Ex vetusto exemplari legendum, *compicas*, *surclas*.

Expuant.] Hoc est, evomant, ejciant, & exsudent.

Abdomine.] Abdomen est fumen, aliqui pro larido duro accipiunt: eadem cautio infrà quoque habet alii pro panticibus obefis. *Juvenalis*.

Montani quoque venter adest abdomine durus.

Aprogeneo more ex oleo liquamine condiuntur.] Legendum puto, *Aprogenea*, ex oleo, liquamine coquantur.

Cum in foco fuerint conditura & denno bulliunt & sine liquamine & oleo elixantur coquantur, & sic pipere perfunduntur jus suprà scriptum cula.

exemplari, tum aliàs ratione ita exigente, corruptissimus hic locus ita legendus est, ut puto: cum in foco sunt, conditura. Piper tritum condimentum, mel liquamen amyllum: & denuò bulliunt. Cum jam bulliunt sine liquamine & oleo, elixas & siccas, pipere asperso, infes.

Affo rodantur liquaminis summi cyato.] Legendum: *assa reddantur liquaminis summi cyathum.*

L I S T E R.

Ofella.] Ita Plinius metaphoricè: ex amaris nucibus arefactis & in offam contusis: id est Anglicè a lump or ball.

Baccam lauri unam.] Mira accutatio, ne nimium sapiat laurum, cum mensura reliquorum condimentorum coquo relinquatur: *lauri baccas* quinque.

In condimentis biduo aut triduo ponis.] Ut eorum vim saporemque vehementius imbibant: atque ita sanè opus est, ut caro porcina, è qua hæ ofellæ designatæ sunt, salubrior sit, & concoctionibus aptior, infràque adeo, ænogari abundanti, &, sale ex aqua infusa legimus.

Postea præduras.] Succum leviter exprimendo, & exiccando admodum lento igni in craticula.

C A P. V.

Affatura.

Affaturam affam à furno simplicem, sale plurimo conspersam cum melle inferes.

Aliter affaturas. Petroselini scrupulos vi. laseris scrupulos vi. zingiberis scrupulos vi. lauri baccas v. condimenti scrupulos vi. laseris radicis scrupulos vi. origani scrupulos vi. cyperi scrupulos vi. costi modice, pyrethri scrupulos iii. apii feminis scrupulos vi. piperis scrupulos xii. liquaminis & olei quod sufficit.

Aliter affaturas. Myrthæ siccae baccam exenteratam cum cumino, pipere, melle, liquamine, defruto & oleo teres, & fervefactum amylos, carnem elixam sale subassatam perfundis: piper asperges & inferes.

Aliter affaturas. Piperis scrupulos vi. ligustici scrupulos vi. petroselini scrupulos vi. apii feminis scrupulos vi. anethi scrupulos vi. laseris radicis scrupulos vi. asareos scrupulos vi. pyrethri modicè, cyperi scrupulos vi. carei scrupulos vi. cumini scrupulos vi. zingiberis scrupulos vi. liquaminis heminam, olei acetabulum.

Affatura in collari. Elixatur & infunditur in fretali, piper, condimentum, mel, liquamen, & attrahetur in clibano, quousque coquatur. Elixum verò collare, si voles, sine conditura affas, & succum calidum perfundis.

HUMELBERGIUS.

Affatura.] Affaturas vocat carnes ad affandum aptas & destinate, in quas conditura nunc apparet. Quibus assis carnibus *πρὸν ὀπλιστὶς ἀλλ' ἐξ.* Id est, prius

solitum fuit aliquando apud quosdam inspergere farinam, non minus quam aliis opsoniis. Unde proverbium natum est, ubi quid præpostere fieri videtur, ut dicatur

priusquam coxeris, farinam, subaudiendum, aspergis, aut simile quippiam. Apicius noster id amylo obligare vocat.

Baccas v. condimenti.] Adscribe scrupulos vi.

Asareos.] Id est *Asari*.

Collare.] Hoc est, cervicem & ejus collique carnem.

In Fretali.] Fretale vocat vas coquinarium, quod alio nomine frictorium dicitur, & sartago.

Atteritur.] Legendum, attoretur.

Clibano.] Clibanus Græcè, furnus Latine dicitur. Est autem Clibanus aliquando vas coquinarium, quod *testus* dicitur, & *testum*, ex ære patens, in quo prunis superpositis coquuntur spiræ, scriblitæ, mustacea in nuptiis, placentæ & testuacæ a testu sic vocata, & ex variis esculentis concinnata condimenta & opsonia:

L I S T E R.

Petroselini scrupulos vi.] Exatum & definitum rerum omnium pondus, more Medico, ad condiendam assaturam porcinam: at ipsius carnis assatæ pondus tacetur. Igitur condimentorum ratio à Medicis instituta; adhibitio verò & usus vel simplicium vel compositorum in opsoniis præstandis coquis relinquebatur.

Laservis scrupulos vi. — *Laservis radicis scrupulos vi.*] Ambo scilicet in una & eadem conditura: profectò si Laser vetus fuisset ipsa assa hodierna foetida, ex tanto pondere mirabilem gustatum habuit antiquitas: igitur alii viderint, quid de hac re auctores quidam moderni tam audacter affirmaverint:

C A P. VI.

In elixa & copadiis.

Us in elixam omnem. Piper, ligusticum, origanum, rutam, silphium, cepam siccam: vinum, carabum, mel, acetum, olei modicum, perficcatam, & sabano expressam elixam perfundis.

Fus in elixam. Piper, petroselinum, cepullam, caryotam: liquamen, acetum, olei modicum: perfundis calido jure.

Fus in elixam. Teres piper, rutam aridam, foeniculi semen, cepam, caryotam: liquamen & oleum.

Fus candidum in elixam. Piper, rutam, cepam, nucleos: liquamen, vinum, conditum, modicum de

M

buccellis

buccellis maceratis ut deftringat, oleum: cum coxeris, jus perfundis.

Aliter jus candidum in elixam. Piper, careum, ligusticum, thymum, origanum, cepullam, dactylum: mel, acetum, liquamen, oleum.

In copadiis jus album. Piper, cuminum, ligusticum, rutæ semen, damascena, infundis vinum: œnomeli & aceto temperabis, thymo & origano agitabis.

Aliter jus candidum in copadiis. Piper, thymum, cuminum, apii semen, fœniculum, rutam, (aliàs mentham) baccam myrthæ, uvam passam, mulso temperabis, agitabis ramo satureiæ.

Jus in copadiis. Piper, ligusticum, careum, mentham, nardostachion, folium, ovi vitellum, mel, mulsum, acetum, liquamen & oleum, agitabis satureia & porro, amyla jus.

Jus album in copadiis. Piper, ligusticum, cuminum, apii semen, thymum, nucleos infusos, nubes infusas & purgatas, mel, acetum, liquamen & oleum.

Jus in copadiis. Piper, apii semen, careum, satureiam, cnici flores, cepullam, amygdala tosta, caryotam, liquamen, oleum, sinapis modicum; defruto coloras.

Jus in copadiis. Piper, ligusticum, petroselinum, cepullam, amygdala tosta, dactylum: mel, acetum, liquamen, defrutum, oleum.

Jus in copadiis. Ova dura incidis, piper, cuminum, petroselinum, porrum coctum, myrthæ baccas, plusculum mel, acetum, liquamen, oleum.

In elixam, anethatum jus crudum. Piper, anethi semen, mentham siccam, laseris radicem: suffundis acetum, adjicies caryotam: mel, liquamen, sinapis modicum: defruto, oleo temperabis, & hoc in collari porcino.

Jus in elixam alecatum. Piper, ligusticum, careum, apii semen, thymum, cepullam, dactylum

lum, alecem colatum: melle & vino temperas: apium viridem incisum super aspergis, oleum mittis, & inferes.

HUMELBERGIUS.

[*N Elixæ.*] Scilicet carne. Elixum dicitur, quod cinere, qui, auctore Varrone, lix dicitur, ollæ supposito decoctum est; propter quod & aulicoctium dicitur, hoc est, ollâ decoctum: veteribus aulam pro olla dicentibus, & aululam pro parva olla, unde Plautinæ fabulæ nomen inditum est *Aulularia*.

[*Copadiis.*] Per copadia intelligere poteris, quæ Latini vocant cupedia, quo nomine appellantur cibi lautiores. Hinc cupedinarii esculentarum rerum venditores.

[*Unde stringat.*] Lege, ut desstringat, id est, cogat, adunet & contrahat.

[*Et origano.*] Adscribe, agitatibus.

[*Rutam, baccam myrtæ unam, passum.*] In vetusto exemplari sic legitur, mentham, baccam myrtæ, uvam passam; & hæc scriptura magis convenit.

[*Nardostathium.*] Lege, nardostachyon, id est, nardi spicam: utitur dictione etiam non semel Marcellus medicus.

[*Enechi flos.*] Legendum puto, Cnici flores. Loco croci ad opsonia coloranda.

[*Aligatam.*] Legendum alecatam ab alece, gari fece non colata.

L I S T E R.

[*Jus in elixam omnem.*] Intelligere omnem partem carnis suillæ: ut infra privatim de collari porci-

no agit. Item lib. 8. c. 1. hoc jus in omne genus carnis ferinæ facies.

[*De buccellis maceratis.*] Tantum quantum desstringat; obligetque; scilicet de pane quodam biscocto.

[*In copadiis.*] Eadem quæ ofellæ; nempe segmenta quædam carnis porcine, elixæ. An à *copide*! nam Copis culter barbaricus; unde copadia dicantur segmenta cujusvis carnis, maxime suillæ; perinde ut apud nos *chops* or *collops* propter eandem rationem appellantur. Vide Plutarchum in vita Alexandri.

[*Alecem colatum.*] Id est, garum depuratum. Garum ex piscibus marinis optimum fit; quod in eorum intestinis, visceribusque sal facillimè tabescat & commisceatur; quod omni tempore & loco, ob sanguinem eorum frigidum, condiantur pisces omnigeni; quod eorum sanguis inter alia ex oleo quodam liquidiore fiat; quod septicæ ejusdem naturæ sint pisces, maxime insecta marina, ideo ad stomachum recreandum aptiora atque utiliora: rectè itaque Plinius, *Alex tandem pervenit ad crustacea, quales Cammari, Locustæ, Cancræ*: nempe quod ex iis longè præstantissimum Garum conficeretur.

Alecis alius quoque usus habetur apud Plautum in fragmentis.

[*Qui mihi olera cruda ponunt, hæc danunt.*]

C A P. VII.

Ventriculi.

V*Entrem porcinum.* Benè exinanies, aceto & sale, postea aqua lavas, & sic hac impensâ imple. Pulpam porcinam tunsam tritam ita, ut enervata commisceas cerebella tria, & ova cruda, cui nucleos infundis, & piper integrum mittis, & hoc jure temperas. Teres piper, ligusticum, silphium, anisum, zingiber, rutæ modicum, liquamen optimum, & olei modicum, reple aqualiculum, sic, ut laxamentum habeat, ne diffiliat in coctura, furclas, amylos, & in ollam bullientem submittis, levas, & pungis acu ne crepet: cùm ad dimidias coctus fuerit, levas & ad fumum suspendis, ut coloretur, & denuò cum perlababis, ut coqui possit: deinde liquamine, mero, oleo modico: & cultello aperies, & cum liquamine & ligustico apponis.

Ventrem ut tostum facies. In cantabro involve, postea in muriam mittis, & sic coques.

HUMELBERGIUS.

V*entriculi.]* Ventriculus, qui & Venter dicitur, nostro ævo stomachus appellatur, & est cibi receptaculum.

Anisum.] De aniso Plinius: *Anisum à Pythagora inter pauca laudatum, sive crudum, sive decoctum: item viride, aridumve omnibus, quæ condiuntur, quæque intinguntur, desideratum, panis etiam crustis inferioribus subditum. Succis quoque additur. Cum amaris nucibus virena commendat. Quin ipsum oris halitum jucundiorum facit. Mox vino collutum vultum juniorem præstat. Appetentiam ciborum præstat,*

quando id quoque inter artificia delicie fecere, ex quo labor desit cibos poscere. Ob has causas, quidam Anicetum id vocavere. Hoc ligustici vicem præstat in condimentis.

Rutæ modicum reple, &c.] Ex vetusto exemplari & aliis legendum sic est, *rutæ modicum, liquamen optimum, & olei modicum, reple, &c.* [At quid sibi vult per & aliis, nescio; nisi sit liber aliquis impressus aliudve exemplar præter istud suum vetustum: nam Torinum non corrigit, qui in hoc loco planè diversus est: vide infra cap. 9. Ex vetusto exemplari

con-

constare videtur per *aliis* de editoribus aliis Apicii scriptum esse.]

Aqualicum.] Diminutiva forma *Aqualiculum* vocant. Metaphoricè pro ventre usurpatur.

Surclas ambas.] [Torinus habet *amplas.*] Legendum, *surclas*, *amylas*.

Crepet.] Crepare est dissilire & cum sonitu quodam rumpi.

Qua dimidias.] Legendum, *cum ad dimidias*.

Perlixabis.] Lege, *perlaxabis*, id est, laxamentum dabis.

L I S T E R.

Ventrem porcinum.] *Aqualiculum*, stomachum: elegans sanè farciminis genus & operosa conditura: at nobis inusitati cujusdam saporis, ut reliqua pleraque.

Liquamen optimum.] Id est, sociorum garum. Istud garum à Paulo Ægineta vocabatur *μεγίστον* seu *primarium*, quod nobilissimum illud esset, inter cætera gari genera à Galeno *nigrum* ap-

pellatur: *Gari nigri, quod Romanis sociorum dicitur* l. 3. de comp. medicam. c. 1. Ætius l. 3. c. 82. in confectioe Gari purgatorii meminit γὰρ μέλαν. Nempe propter cruorem admistum; hac de causa ab aliis αἱματίον dicitur. Vide suprà ad verbum liquamen è Geoponicis. Huc Manilius l. 5. respicit. Ubi de thynnorum captura agit.

Hinc sanies pretiosa fluit, floremque cruoris

Evomit, & mixto gustum sale temperat oris.

Sed *sociorum garum*, ut optimum, ita è folis scombris conficiebatur ad freta Herculeæ. Dehinc *Herculis Insula* est, ad Carthaginem spectans, quam à scombrorum multitudine scombrariam vocant, ex quibus garum conficitur. Strabo l. 3. Sociorum dicitur à sociis: id est, equitibus Romanis in societate junctis, vectigaliaque qualibet P. R. curantibus.

C A P. VIII.

Lumbuli & Renes.

L *Umbuli & Renes assi ita fiunt.* Aperiantur in duas partes, ita ut expansi sint, & aspergitur iis piper tritum, nuclei, & coriandrum concisum, minutatim factum, & semen fœniculi tritum: deinde lumbuli revolvuntur assi, & consuuntur, & involvuntur in omento, & sic prædurantur in oleo & liquamine: inde assantur in clibano vel craticula.

HUMELBERGIUS.

Lumbuli & Renes.] Conjun-
ctio, & hoc loco expositivè
accipitur pro, *id est*: nam nihil
aliud intelligit per lumbulos, quam
renes. Dicti sunt autem lumbuli
à lumbis, qui spinæ adhærent,
quasi parvi lumbi. Renes ventri-
culos habent; suntque animalia
in renibus pinguiissima. Verùm
in cibario usu renes agrè conco-
quantur, & mali succi sunt, au-
thore Celso.

P. LAMBECIUS.

*De Lumbulorum & Renum appa-
ratu.*] Rectè annotat Humelbergi-
us (cujus annotationes alibi dicit

esse lectu dignissimas) in his ver-
bis, conjunctionem & expositivè
accipiendam esse pro *id est*, lum-
bulosque dictos à Lumbis, quia
spinæ adhærent quasi parvi lum-
bi.

L I S T E R.

Lumbuli & renes.] Pinguedo
cum ipsis renibus: ut nobis in
usu est de renibus cervinis: hi ta-
men renes porcini sunt. Si quod
ferculum nostris placeret, hoc
est.

*Sic prædurantur in oleo & liqua-
mine.*] Ex ista maceratione salina
crispiiores & friabiliiores fiunt re-
nes, certè salubriiores: huc etiam
apprimè facit prævia renum assa-
tio.

C A P. IX.

Perna.

Pernam (ubi eam cum caricis plurimis eli-
xaveris & tribus lauri foliis) detracta cute tes-
sellatim incidis & melle complebis: deinde fari-
nam oleo subactam conteres, & ei corium reddis,
& cum farina cocta fuerit, eximas furno, & in-
feres.

Aliter. Pernæ cocturam ex aqua cum caricis sim-
pliciter ut solet, in lance cum buccellis, carano vel con-
dito melius.

Mustei petasones. Ex musteis petasonem elixas
cum bilibri hordei & caricis xxv. cum elixatus fuerit
decarnas, & armillam illius candenti batillo urs,
& melle contingis, vel, quod melius est, missum in
furnum melle obligas: cum coloraverit, mittis in
cacabum passum, piper, fasciculum rutæ, merum,
temperas:

temperas: cùm fuerit temperatum, dimidium in petasonem profundis: & alia parte piperati buccellas musteorum fractas perfundis: cùm forbuerit, quod mustei recusaverint, petasoni refundis.

Laridi coctura. Tectum aqua cum multo anetho coques, olei modicum distillabis & modicum salis.

HUMELBERGIUS.

Perna.] Perna dicitur tam de priore, quàm posteriore coxa. Ab his pisces concharum generis pernae nomen sumpserunt. Plinius. *Stant velut suillo crure longo in arena defixa, &c.*

Tessellam.] Lege, tessellatim, id est, minutatim ad modum tessellæ.

Corium.] Id est, cutem, tegumentum, & crustam.

Perna cocturam.] Hic initium est alterius condimenti & opsonii, quare non male his verbis præponendam puto hanc dictionem, aliter. Sicque legendum, *Aliter. Perna cocturam.*

In lata cum bucellis carani vel condito melius sicut musteis petasonem: & musteis petasonem elixas fuerit, decarnas: & armillam illius candenti batillo uris melle contingis, quod melius missum in furnum melle obligas, cum coloraveris mittis in cacabum piper; fasciculum ruta, merum temperas. Cùm fuerit temperatum dimidium in petasonem perfundis, & aliam partem piperati buccellas musteorum fractas perfundis.] Hic locus corruptissimus est, mutilus, & redundans, quem partim ex vetusto exemplari & aliis ipsum citantibus, partim re ipsa ita exigente, in hunc modum emendatè legendum puto. Vide Textum supra.

In qua lectione dictio, *melius*, præcedentis condimenti finis est. Quæ verò sequuntur verba, *mustei petasones*, in sequentem condituram & opsonium tituli loco existunt.

Verùm *petaso*, qui & *petasunculus* vocatur, coxa cum crure esse dicitur: & pernam etiam ab aliquibus vocari author est Athenæus: alii verò eam suis partem esse dicunt, quæ ab alis incipit, & costas comprehendit, quibusdam veluti virgulis pinguibus distincta.

Musteus autem vocatur, qui novus & recens est, qui pernis longè præponitur; nam vetus quia ob pinguedinem facilè rancescit, ideo improbatur. Martialis.

Musteus est, propera, charos nec differ amicos:

Nam mihi cum vetulo sit petasone nihil.

Decarnas.] Carnem à cute rescicare, quod & subcultrare aliquando vocat.

Armillam.] Videtur intelligere pellem & cutem, quæ armis tanquam armillæ inhæret, illosque obtegit. Potes etiam per armillam, scapulum sive spatulam, coxamque interiorem intelligere.

Batillo.] Pro lamina ferrea non malè acceperis hoc loco. Plinius. *Experimentum de probanda ærugine*

in batillo ferreo. Nam quæ sincera est, suum colorem retinet; quæ mixta atramento, rubescit.

Recusaverint.] Id est, respuerint, & non forbuerint, aut imberint.

Laridi.] Laridum sive Lardum veteres pro carne suilla quoquo modo salita usurpârunt, sive pinguis sive macra fuerit. Porro *succidia* generaliter vocatur caro suilla salita & fumo durata, necessariūque in usum servata, & ita ut in se comprehendat pernam, petasone, & lardum: à succidendo sic appellata, quod quoties opus est, inde ad esum succidi potest.

L I S T E R.

Cum caricis plurimis elixaveris.] Infra numerat caricæ xxv. Mira vis caricarum ad carnes quasunque teneras faciendas: etenim vehementer fibras resolvunt, ob

summum suum quendam acorem, lubricitatemque. Atque hæc ferè unica carnis porcinae conditura est, quæ ad nostrum gustum sapida sit; maximè si loco olei, butyrum adhibeatur.

Et ei corium reddis.] Nempe ex farina subacta coctaque. Altilia ex farina involuta memorat Macrobius in cœna illa pontificali lautissima. Id genus Patina apud nos quoque, ut vulgatissima, ita gratissima est; nempe ex Gallinaceo genere & suilla carne simul coctis & illatis: condimentis tamen variant. Vide quæ diximus suprâ de Tetrapharmaco in præfatione.

Mustei petasones.] Recenter saliti & non ficcati: aliter Lardum se habet, nempe sapius & diu salitum & fumo induratum.

Buccellas musteorum fractas.] Ex musteo petasone dimidiato in ossellas decarnatas.

C A P. X.

Jocinora sive pulmones.

Jocinora *hædina vel agnina sic coques.* Aquam mulsam facies, & ova, partem lactis admisces eis, ut incisa jocinora sorbeant, coques; œnogaro, pipere asperso inferes.

Aliter in pulmonibus. Ex lacte lavas pulmones & colas, quod capere possunt, & infringis ova duo cruda, salis grana pauca, mellis ligulam, & simul commisces, & imples pulmones: elixas & concidis: teres piper, suffundis liquamen, passum, merum, pulmones confringis, & hoc œnogaro perfundis.

HUMELBERGIUS.

Jocinora.] Celsus omne jecur boni succi esse dicit.

Ligulam.] Ligula mensuræ genus est, quod alio nomine Cochleare dicitur, & est octava pars cyathi.

Et imple pulmones.] Ex vetusto exemplari adscribenda sunt hæc verba; *elixas & concidis: teres piper, suffundis liquamen, passum, merum, pulmones.*

L I S T E R.

Partem lactis admisceas iis, ut incisa jocinora sorbeant, coques.] Hoc

autem contra præceptum Leviticum est. Igitur inferre licet istum vetustissimum morem, hædnam carnem ex lacte coquendi, fuisse apud gentes quasque, exceptis Hebræis.

Et imple pulmones.] Quæ autem sequuntur, ex vetusto exemplari adscripsit Humelbergius: at istud exemplar ei cum Torino commune fuit; cum eadem ferè verba habeat *Torinus*. Viderur itaque innuere se ista verba ex vetusto exemplari depromta, alicui editioni, Venetianæ putà, adjecisse.

Confringis pulmones.] Decerpis pulmones ante concisos.

C A P. XI.

Dulcia domestica ex melle.

Dulcia domestica. Palmulas vel dactylos, excepto semine, nuce vel nucleis vel pipere trito infarcies, sale foris contingis, frigis in melle cocto, & inferes.

Aliter dulcia. Musteos apios optimos rades, & in lacte infundis: cum biberint, in furnum mittis, ut arescant modicè, eximes eos callidos, melle perfundis, compungis ut bibant: piper asperges & inferes.

Aliter dulcia. Siligineos rafos frangis, & buccellas majores facies, in lacte infundis, frigis in oleo & mel superfundis, & inferes.

Aliter dulcia. Mittis mel, merum, passum, rutam, eo mittis nucleos, nuces, alicam elixatam, concisas nuces avellanas tostas adjicies, & inferes.

Dulcia

Dulcia piperata. Piper, nucleos, mel, rutam, & passum teres cum lacte, & tractum coques, coagulum coque cum modicis ovis perfusum, melle aspersum inferes.

Aliter dulcia. Accipies similam, coques in aqua calida, ita ut durissimam pulvem facias, deinde in patellam expandis, cum refrikerit, concidis quasi dulcia, & frigis in oleo optimo, levas, perfundis mel, piper aspergis & inferes. Melius feceris, si lac pro aqua miseris.

Tyropatina. Accipies lac, adversus quod patinam æstimabis: temperabis lac cum melle quasi ad lactantia: ova quinque ad sextarium mittis: sed ad heminam, ova tria in lacte dissolvis, ita ut unum corpus facias: in Cumana colas & igni lento coques, cum duxerit ad se, piper aspergis & inferes.

Ova sphongia ex lacte. Ova quatuor, lactis heminam, olei unciam, in se dissolvis, ita ut unum corpus facias: in patellam subtilem adjicies olei modicum, facies ut bulliat, & adjicies impenfam, quam parasti, una parte cum fuerit coctum, in disco vertes, melle perfundis: piper aspergis, & inferes.

Mel castum. Pipere & liquamine: vel sale, oleo, & coriandro.

HUMELBERGIUS.

D*ulcia domestica.*] Hoc est, condimenta & opsonia familiaria dulcia ex melle concinnata.

Vel dactylos & infarcies, sales foris contingis: & cepto semine nucle vel nucleis vel piper tritum: frigis.] Hunc locum tum alias, tum verbis transpositis corruptum sic lege, ut in textu nostro. Per se-
men autem excipiendum intellige dactylorum ossa & nucleos eximendos, quorum loco reponenda sunt, quæ ex ordine enumerat.

Musteos aphios.] Legendum, Apios: musteos verò vocat recentes, teneros & dulces.

Ne arefcent.] Legendum, ut arefcent: id est, desiccentur.

Siligineos rasos.] Hoc est, mellam panis filiginei ab extrema parte, cortice & crusta evulsam & exemptam. *Panis summa laus, filiginis bonitate & cribri tenuitate constat.* Plin. *Ex tritico firmissima est filigo.* Cels.

Coagulum.] Legendum, coagulum. Coagulare est constringere & densare.

Perfusum

Perfusum, aspersum.] Ex vetusto exemplari legendum, *perfusum*, immaculatum, & nullius rei permixtione coinquinatum est.
melle aspersum.

Accipies simulam coques: & in aquam calidam ita ut durissimam pulte facies.] Legendum, ut in Textu.

Tyropatina.] H. E. caseata, eo quod in casei modum conformetur.

Adversus patinam aestimabis.] Ex vetusto exemplari legendum, *adversus quod patinam aestimabis*; hoc est, pro lactis ratione patinam ejus sufficienter capacem accipere considerabis. Aestimare aliquando pro considerare accipitur.

Hæc quicumque leget, si quis leget, aestimet ante. Ovid.

Lactantia.] Hoc est, lactaria, quæ & lacticina vocantur, cibi ex lacte confecti, quos Celsus etiam *lactantia* vocat. Facile autem intus corrumpuntur lac, mel, ideoque *lactantia*, atque omne pistorium opus. Deinde, alvum movere dicit lac, *lactantia* omnia.

Cuminata.] Legendum, *cumana*, quæ vas est coquinarium, de quo dictum est in præcedentibus.

Ova sphongia.] Hoc est, cibis ovorum formam præ se ferens & sphongiosus, id est, ad modum spongiæ rarus, tener, & inflatus.

Mel, caseum piper & liquamen.] Legendum, *mel castum*, pipere & liquamine, scilicet inferes. Vocat autem *mel castum*, quod purum,

L I S T E R.

Dulcia domestica.] Modestus Titulus, & qui mediocritatem præ se fert inter insanas lautitias & frugalitatem: hæc autem omnia ad non emptas dapes referenda sunt, ex domesticis fere rebus & facile parabilibus condiuntur; nempe ex melle, caseo, lacte ovis, pane, nucleis, mero, passio, mulso, alica. Igitur inter Bellaria, si vis, hæc ponas, & quæ in sequentibus hujus libri capitibus; nempe ex bulbis, fungis, boletis, tuberibus, colocasio cocleis describuntur; nimirum ad secundas privatorum mensas accommodata, non ad publica epula inferenda.

Pamulas.] Farfiles.

Frigis in melle cocto.] Prius cocto & despumato; ita mel salubrius.

Siligineos rasos frangis & buccellas majores facies.] Siligineos panes: panis veterum fere placentarum forma conficiebatur; scilicet tenuis & latiuscula, aut facile in buccellas quasvis frangi posset. Ita panis fractio in novo testamento sæpius legitur.

Ut durissimam pultem facias.] Valde crassam duramque, fere ad ficitatem coctam.

Tyropatina.] Instar casei.

Mel castum.] Primum & per se diffuens è favis. Quid si legendum sit *mel coctum*.

C A P. XII.

Bulbi.

Bulbos. Oleo, liquamine, aceto inferes, modico cumino adsperso.

Aliter. Bulbos tundis atque ex aqua coques: deinde oleo frigis. Jus facies: thymum, pulegium, piper, origanum, mel, acetum modicè, & si placet, modicè liquamen: piper aspergis & inferes.

Aliter. Bulbos elixos, in pultarium pressos, mittis thymum, origanum, caryotam, mel, acetum, defrutum, liquamen, oleum modicè: piper aspergis & inferes. *Varro.* Si quid de bulbis dixi in aquam, qui Veneris ostium quærunt; deinde, in legitimus nuptiis in cœna ponuntur: sed & cum nucleis pineis, aut cum erucæ succo & pipere.

Aliter. Bulbos frictos œnogaro inferes.

HUMELBERGIUS.

tanta ei est suavitas, ut Græci ζῶμων *appellaverint. Hæc venerem impendio excitat. Plin.*

Bulbi.] Venerem mirè stimulant, unde & salaces à Martiali vocantur.

L I S T E R.

*Cum sit anus conjunx, cum sint tibi mortua membra,
Nil aliud, bulbis quàm satur esse potes.*

Aqua ex aqua.] Legendum, atque ex aqua.

In aquam.] Aliqui legunt, iniquum. [At qui isti aliqui! aut editi aut MS. libri: nam nihil simile apud Torinum habetur.]

Deinde ut.] Legendum, deinde in.

Erucæ succo.] Erucæ herba est in aceriis, & ciborum usu non infrequens: in condiendis opsoniis

Bulbi in legitimis nuptiis in cœna ponuntur.] Plurium generum fuerunt bulbi; at privatim esculenti & cibarii, modernis prorsus ignoti. Vide J. Bauhinum. An Orchidum quædam species? vide suprâ, quæ de linea bulborum in donariis oblata exhibet Athenæus. An radices Tuliparum? propter corticem sive integumentum rufum, & quòd illæ edules, & suavissimi bulbi sint, & in Asia Græciaque valde frequentes.

Græcis certè literis eruditus fuit noster Apicius; Græcorum tamen neminem citat; cum tamen Varronis

Varronis scripta appellat de usu & virtute bulborum in nuptiis legitimis. *provocantur, cum tentigine genitilium partium. Cælius Aurelianus.*

Ita quidem eos laudat coquitq; Comicus apud Athenæum: *Memorat Themison apud Cretam insulam multos satyriosis interfectos: quod quidem, quantum creditur, factum est ignorantia ciborum, quod frequenter & plurimum manderent Satyrion herbam. Idem.*

Bulbos sub cinere edomitos, suavi-que rigatos

Post condimento, multos ede; corpora firmant.

Qui veneris ostium quærunt.] Quid si dicamus, eos potius ex rabie mortuos fuisse, cujus satyriosis symptoma est; cum testetur idem Author hoc malum istius Insulæ valde frequens fuisse.

C A P. XIII.

Fungi faginei & Boleti.

Fungi faginei. Elix calidi, exiccati, in garo, pipere accipiuntur, ita ut piper cum liquamine teras.

In fungis fagineis. Piper, carænum, acetum, oleum.

Aliter. Fungi faginei elixi ex sale. Oleo, mero, coriandro conciso inferuntur.

Boletos fungos. Caræno, fasciculo coriandri viridis, ubi ferbuerint, exempto fasciculo inferes.

Boletos aliter. Coliculos eorum liquamine vel sale aspersos, inferes.

Boletos aliter. Thyrsos eorum concisos in patellam ova perfundis, addito pipere, ligustico modico: melle, liquamine temperabis, oleum modicè.

HUMELBERGIUS.

Argentum atq; Aurum facile est lenamq; togamq;

Mittere, boletos mittere difficile est.

Fungi farnei.] Legendum puto, faginei: ex arbore fago, qui, ut cæterarum arborum fungi, non ita perniciosi sunt. *Fungi in cibos idonei suavesq; majore copia sumpti nocent & ipsi. Diosc.*

Boletos.] Quanti olim æstimati est sine adjuncto: quare dubitauerint, indicat vel illud Martialis. *In Garo.]* Huc usque per totum opus ab Apicio nostro Gari vocabulum nusquam usurpatum vinus num potius pro eo scribendum,

dum esset cœnogarum, quod ipsi in condimentis in frequenti usu est: sed nihil immutare ausi sumus, suspicionem tamen nostram non indicare nequivimus.

Sunt qui coctorum piscium jus Garum vocent, & ita, ut in vetusto quodam manuscripto codice, sed incerto auctore, reperi, confici præcipitur.

Confectio Gari. Sume pisces minores salios, aut si salsi non fuerint, saliantur pauco sale, & mitte ex illis Sextarium unum, & de bono vino sextarios tres & coque in æreo vase usq; dum duæ partes consumantur, & tertia remaneat; tum cola per saccum usq; ad claritatem, & refrigeratum mitte in vitream ampullam, & utere.

Cæterum quamvis liquaminis vocabulo garum intelligat Apicius noster, Latino tamen nomine aliquando caruisse, testis est Ausonius in Epistola ad Paulinum his verbis: *Scis me id nomen Muræ, quod in usu vulgi est, non solere nec posse dicere, cum scientissimi veterum, & Græca vocabula fastidientes, Latinum in gari appellatione non habeant, sed quocunque nomine loquar, liquor iste sociorum vocatur.*

L I S T E R.

Fungi faginei.] In sylvis fagineis nostris fungorum luteorum maxima copia, quibus scilicet branchiæ innumeris exiguis foraminulis punctantur: an è boletorum genere? Fungi apud Senecam audiunt voluptarium venenum; an verò rectè, hæreo. Nam si benè coquantur, ut saporis gratissimi, ita valde innocentes esse videntur, quòd & usu quotidiano jam tota Europa abundè con-

firmat. Plinius *fungi* (apud nos certe ut usitatissimi, ita) *tutissimi sunt, qui rubent callo*, (id est, branchiis; pessimè Hardouinus in Plinium, *quibus caro rubet*) *mox candidi, velut apice flaminis, insignibus pediculis*, (id est, quibus branchiæ sive lamellæ candidæ, his callum in apicem flaminis fastigiatum, pediculis admodum longis, & quibus mediis lacinia quædam circumponitur; satis frequenter in Anglia; de his quoque malè Hardouinus.)

Suilli venenis accommodatissimi, siccantur pendentes.] Idem Plinius: nullam tamen rationem ex rei natura video, nisi quòd, cum sicci coquendi sint ex atro eorum colore, ad venena iis miscenda aptiores esse possint; certè si sint, ut arbitror, nostri Morelli dicti.

Mero.] Merum remedio est privatim contra fungos & meconium & argentum vivum. Plin.

In garo & pipere accipiuntur, ita ut piper cum liquamine teras.] Hic garum interpretatur per liquamen, & garum tritura sola piperatum conficitur.

Coliculos eorum liquamine & sale aspersos inferes.] Boletos coctos intellige, imò nisi percocti edantur, præsens periculum sæpè numero minantur. *P. Ægineta.*

Cauliculi & thyrsi boletorum.] Id est, pediculi & corpora. Boleti erant primum è quatuor edulis, inter quæ tanta olim contentio fuit, quid nempe ex iis cæteris excelleret: tria verò reliqua Ficedulæ, Ostrea, & Turdi numerantur. Suetonius in vita Tiberii.

Circa radices quercûs probatissimi boleti & suilli nascuntur, gula novissima irritamenta. Plin. *In-ter ea, quæ temerè manduntur, & boletos*

boletos merito posui : optimi quidem Ferventes hos moris erat apud
bi cibi, sed in crimen adducti, ve- nepotes comedere. Seneca, N. Q.
nero in iis dato Claudio Cæsari. l. 4. Quemadmodum nihil satis
Idem. frigidum, sic nihil satis calidum:

Inter fungos boleti primum lo- sed ardentis boletos & raptim con-
cum obtinent, quos Galenus mi- dimento suo mersatos, demittuntur
nimè noxios dicit: si tamen non fumantes, quos restinguant deinde
fatis elixi fuerint, damna etiam nivatis potionibus.
inferre possunt, & suffocationis
periculum.

C A P. XIV.

Tubera.

T*ubera* radis, elixas, sale aspergis, & furculo in-
 figes, subaffas, & mittes in cacabum oleum, li-
 quamen, carænum, vinum, piper & mel, cùm ferbuerit,
 amylo obligas: tubera exornas & inferes.

Aliter. Tubera elixas & asperso sale in furculis affi-
 gis & subaffas & mittis in cacabum liquamen, oleum
 viride, carænum, vinum modicè & piper confractum,
 & mellis modicum & ferveat: cùm ferbuerit, amylo
 obligas, & tubera compunges, ut combibant illud:
 cùm benè ferbuerit, exornas, inferes. Si volueris, ea-
 dem tubera omento porcino involves & affabis, & sic
 inferes.

Aliter Tubera. Oenogarum, piper, ligusticum, co-
 riandrum, rutam, liquamen, mel, vinum, oleum, mo-
 dicè calefacies & inferes.

Aliter Tubera. Piper, mentham, rutam, mel, oleum,
 vinum modicè calefacies & inferes.

Aliter tubera elixa cum porro, deinde sale, pipere,
 coriandro conciso, mero optimo inferes.

Aliter tubera. Piper, cuminum, filphium, mentham,
 apium, rutam, mel, acetum vel vinum, sale vel liqua-
 men, & oleum modice.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

Tubera.] De his dictum libro I.

Surculo.] Hoc est, ramusculo, spinula, lanceola, & cuspidula. Surculus diminutivum est à *surus*, qui palus est. Et à Surculo verbum formavit *Surclare*, pro Surculo affigere, quò sæpius utitur.

Oleum vinum.] Ex vetusto exemplari legendum, *oleum viride*.

Aliter tubera elixa cum porro, &c.] Hoc condimentum ex vetusto codice adscriptimus: [alio itaque codice usus est Humelbergius, atque Torinus; in cujus editione hoc deest.]

Surculo infiges.] Ad commodiorem subassationem; item tubera compunges, ut condimentum combibant: nam tubera massæ quædam solidæ sunt ac rotundæ, interdum ad pugni magnitudinem, qualia ipse vidi in agro Monspensulano eruta; at quomodocunque condiantur, suum sapidissimum gustum retinent: ideo non miror ea in cibo plurimum alere, & venerem concitare.

Mero optimo.] Fortissimo, ne veneno nescio quo noceant.

Piper confractum.] Valde minutus piperis pulvis, ob summam suam amaritudinem, stomachus infestus esse dicitur.

C A P. XV.

Colocasium.

IN *Colocasio* piper, cuminum, rutam, mel, liquamen, olei modicum: cum ferbuerit, amylo obligas.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

C*olocasium.*] Nunc totam plantam, nunc plantæ radicem solam significat, quæ cruda & cocta in taleolas secta, cotonei mali odore similis, comedebatur, *colocasias* in cibo egregiè nutriunt, melioraque, quæ minus lanosa fuerint. Dioscor.

Rutam vel liquamen.] Legendum, rutam, mel, liquamen.

In Colocasio.] Niliacum ferè olus. In Ægypto, inquit Plinius, nobilissima colocasia, seritur jam in Italia. Martialis tamen Plinio contemporaneus novas has dapes ridet.

Niliacum ridebis olus, lanasque sequaces!

Improba cum morsu fila manuque trahes.

C A P. XVI.

Cochleæ.

C*ochleas lacte pastas.* Accipies cochleas, sphongizabis: membranam tolles, ut possint prodire: adjicies in vas lac & salem uno die: cæteris diebus in lac per se, & omni hora mundabis sterco; cum pastæ fuerint, ut non possint se retrahere ex oleo, friges: mittes œnogarum.

Similiter ex pulte pasci possunt.

Cochleas sale puro & oleo affabis: lasere, liquamine, pipere, oleo suffundis.

Aliter. Cochleas affas, liquamine, pipere, cumino suffundis assidue.

Aliter. Cochleas viventes in lac filigineum infundis: ubi pastæ fuerint, coques.

HUMELBERGIUS.

qui facere solent, confecto.

C*ochleæ.]* Scilicet terrestres. *Cochleas in cibo præcipuè stomacho mederi, in aqua eas subfervesci, intacto corpore earum, oportet, ut in pruna torreri, nihil addito: atque ita è vino garoque sumi, præcipue Africanas. Nuper hoc comperit plurimis prodesse. Plinius. Al- tum movent, authore Celso, boni sacci & stomacho idoneæ.*

Sphongizabis.] Id est, spongia deterges, & emundabis.

Membranam.] Id est, pelliculam & operimentum, quod cochleæ foramen aperit & claudit.

Ommora.] Legendum, omni hora.

Pulpas.] Legendum pulte, hoc est, farre in pulverem & farinam redacto, & in pultis modum cum lacte aut sapa potissimum, ut ali-

Varro. 'Has quoque, ait, saginare solent ita, ut ollam cum foraminibus incrustent sapa & farre, ubi pascuntur, quæ foramina habeat, ut intrare aer possit. Vivax enim hæc natura.

Lac filigineum.] Hoc est, filiginea farina nutritum & mixtum.

L I S T E R.

Cochleas lacte pastas.] Hæc pastio fit invitis cochleis, & non aliqua saginatio existimanda est, ut somniavit Torinus.

Membranam tolles, ut possint prodire.] Id est, earum pomatia: igitur id fit tempore brumæ, quando illo operculo vel testaceo gypseove, vel membranaceo contra aëris injurias, sese muniunt.

Adjicies in vas lac, vel salem uno

uno die.] Nisi tamen submersæ fuerint hæ terrestres Cochleæ, lac falsum non gustabunt. Verùm sint ita uno die positæ, deicient omne stercus suum, stomachumque à piritu superflua mundabunt: igitur hæc iis medicamenta sunt, non cibaria. Sequitur, *cum pastæ fuerint, ut non possint se amplius retrahere*; scilicet, capita & ceruices intra testas suas recondere: quod morientium ex immersionibus, & non saginatarum indicium est.

Similiter & pulte pasci possunt.] Nempe tenui pulte, ad crassitiem lactis.

Cochleas viventes in lac siliginum infundis: ubi pastæ fuerint, coques.] Hæc autem omnia pastionis genera munditiem Cochlearum, earumque purgationem à stercore atque imbibitionem quandam condimentorum involuntariam spectant; alia verò res erat earum nutritio atque saginatio à Varrone & Plinio exhibita.

‘ Venerem concitant Cochlearum fluviatilium carnes, sale asservatæ, & in potu ex vino datæ. Plin. Item cochleas inprimis ad venerem vehementer facere testatur Petronius: *mox cibis validioribus pastus, id est, bulbis, Cochlearumque sine jure cervicibus, hausi parcius merum*; quod ex Athenæo quoque confirmatur; at in utroque auctore earum maxime ceruices ad hunc usum laudantur. Cur autem eas partes præ reliqua carne sumpserit iste Polyænus apud Petronium, nulla ratio hætenus à criticis data est. At ex nostra Cochlearum Anatomia constat, ipsis Cochlearum cervicibus organa generationi dicata posita esse. *Purpurarum ceruices plurimi limenti* (aliis redditur, *πολύχυλοι*, i. e. mul-

tum succosæ) & palato grata. Athenæus. Nimirum ob partes generationi inservientes, duplicatas.

Sin hic quæras, cum Cochleare à Cochlea dictum fuerit; scito, caput istius instrumenti mensarii fuisse tenui admodum mucrone productum, ut sic eo cochleæ coctæ commodè è testis suis eximerentur. Martialis.

Sum Cochleis habilis, sed nec minus utilis Ovis.

Numquid scis potius, cur Cochleare vocer?

Author est Galenus, Cochlearum carnem esse duram, eoque concoctu difficilem: sed quæ a ventriculi calore superata, valde nutriat, in his tamen separanda est pars illa dura, quæ *spondylus* dicitur, & tantum non cartilaginea est, à *Lacinia*, in qua viscera quæque tenella comprehenduntur; unde non sine ratione posteriores Medici phthisi laborantibus, tabidisque, & eniaciatis, eas plurimum conferre crediderunt. Cornelius Celsus cochleas inter cibos imbecillissimæ materiæ refert, cum cæteri scriptores potenter nutrire scribant: ideo tabidis conveniunt, quod stomacho medeantur, auctore Plinio, & facile in chylum resolvuntur, perque cæteras omnes digestionem, utpote levissimæ materiæ, ferantur, commodeque perspirent. In hunc sensum Horatius otoribus appetitum excitari Cochlea ait, l. 2. sat. 4.

Tostis marcentem squillis, recreabis & Afra

Potorem Cochlea: —

Nimirum tostâ; id est, ut interpretatur Petronius loco supra citato, Cochlearum sine jure tostis cervicibus.

C A P. XVII.

Ova.

O*Va frixa*: ænogaro.

Ova elixa: Liquamine, oleo, mero: vel ex liquamine, pipere, lasere.

In ovis apalis. Piper, ligusticum, nucleos infusos: suffundes mel, acetum; liquamine temperabis.

HUMELBERGIUS.

forbilia, aut certe in teneritudinem quampiam composita. Ita ex-

O*Va frixa ænogarata obelixa*, liquamine, &c.] Legendum Apicii libris aliter legitur: sed puto, *Ova frixa*: ænogaro. *Ova elixa* liquamine, &c. scilicet inferuntur.

Apalis.] Ἀπαλά vocat ova tenera & mollia, quæque sine cortice & putamine cocta sunt in aqua: qualia & stomachum confortant, authore Scribonio Largo c. 104.

L I S T E R.

In ovis apalis.] Ovorum hapalorum mentio fit apud Marcellum Empericum: *statim dare debes lentem vel betam coctam, vel aliam, vel ova hapala, vel ungellam discoctam.*

CASPER BARTHIUS.

Apala ova.] Sunt tenera, puto,

APICII COELII

LIBER VIII.

Qui TETRAPUS appellatur.

CAPUT I.

In Apro.

A Per ita conditur. Spongiatur, & sic aspergitur ei sal, cuminum tritum; & sic manet. Alia die mittitur in furnum: cùm coctus fuerit, perfunditur piper tritum. Condimentum Aprinum: mel, liquamen, caranum & passum.

Aliter in apro. Aqua marina cum ramulis lauri aprum elixas, quousque madescat, corium ei tolles: cum sale, sinape, aceto inferes.

Aliter in apro. Teres piper, ligusticum, origanum, baccas myrthæ exenteratas, coriandrum, cepas: suffundes mel, vinum, liquamen, oleum modicè: calefacies; amylo obligas, aprum in furno coctum perfundes. Hoc & in omne genus carnis farinæ facies.

In aprum assum jura ferventia facies sic. Piper, cuminum frictum, apii semen, mentham, thymum, fatureiam, cnici flores, nucleos tostos, amygdala tosta, mel, vinum, liquamen, acetum, oleum modice.

Aliter

Aliter in aprum assum jura ferventia. Piper, ligusticum, apii semen, mentham, thymum, nucleostostos: vinum, acetum, liquamen, oleum modice. Cùm jus simplex bullierit, tunc trituræ globum mittes: & agitas cepa & rutæ fasciculo. Si volueris pingue jus facere, obligas jus albo ovorum liquido, moves paulatim, aspergis piper tritum, & inferes.

Jus in aprum elixum. Piper, ligusticum, cuminum, filphium, origanum, nucleos, caryotam: mel, sinape, acetum, liquamen, & oleum.

Jus frigidum in aprum elixum. Piper, careum, ligusticum, coriandri semen frictum, anethi semen, apii semen, thymum, origanum, cepullam, mel, acetum, sinape, liquamen, oleum.

Aliter, jus frigidum in aprum elixum. Piper, ligusticum, cuminum, anethi semen, thymum, origanum, filphium modicum, erucæ semen plusculum: suffundes merum: condimenta viridia modica, cepam, Pontica vel amygdala fricta, dactylum, mel, acetum, merum modicum: coloras defruto: liquamen, oleum.

Aliter in Apro. Teres piper, ligusticum, origanum, apii semen, laseris radicem, cuminum, fœniculi semen, rutam: liquamen, vinum, passum, facies, ut ferveat, cùm ferbuerit, amylo obligas aprum intrò foras, & inferes.

Perna aprina ita impletur recens. Per articulum pernæ palum mittes, ita ut cutem à carne separes, ut possit condimentum accipere per cornulum, ut universa impleatur. Teres piper, baccam lauri, rutam: si volueris, laser adjicies, liquamen optimum, carænum, & olei viridis guttas. Cùm impleta fuerit, constringitur illa pars, quæ impleta est, ex lino: & mittitur in zymam, elixatur in aqua marina cum lauri turionibus & anetho.

HUMELBERGIUS.

T*Etrapus.*] Id est, τετραπυς, quadrupes. Quo nomine inscriptus est hic liber octavus; eo quod in ipso quadrupedum animalium, quæ ciborum usum præbent, opsonia, lautioresq; conditura tradantur.

In Apro.] Carne Aprina, è fero suillo genere sunt apri, olim non modo in vivariis habiti, sed & epulis appositi vel solidi & integri, ceu ex Plinio manifestum est. Caro aprina levis concoctionis, meliorq; domestica: item *valentissimi generis & plurimi alimenti*, auctore Celso. Hippocrates ait: caro suis sylvatici, aprivè siccat, corroborat, & movet.

Alia die mittitur piper.] Ex vetusto exemplari legendum, *alià die mittitur in furnum: cum coctus fuerit, perfunditur piper.* Deinde mox post aprinum, lege *mel* pro vel.

Malescat.] Hoc est, mollescat, tenerescat, & coquatur.

Exenteras.] Legendum puto, *exenteratas*, id est, excorticatas. Per totum librum [at quem librum, certe non istum Torini; itaq; Venetianum] multa se offerunt errata, sed leviora, quàm ut annotare dignum sit, quare consulto illa, non tamen sine emendatione, præterire satius duximus. [Torinus hunc locum legit sic, *baccas myrti, exenterabis coriandrum.*]

Enechi flos: nucleos tofos: amygdala tosta vel vinum: liquamen acetabulum.] Lege *Cnici flores*, &c. ut in textu. Ni pro cnici legere malueris *anethi*.

Obliga si vis.] Legendum, *oblīga jus*.

Cariotam.] Posthanc dictionem ex vetusto exemplari adscribendum est, *mel*: quemadmodum post *oleum*, alterum condimentum, quod reddimus.

Recentia per articulum.] Legendum, *recens per articulum*. Hoc est, juxta articulum & ea parte, qua est articulus. Est autem articulus corporis & membrorum nodus, ut vocat Plinius.

Opimum.] Ex vetusto exemplari legendum, *optimum*.

Zemam.] Legendum puto, *Zymam*, id est ζύμω, quod fermentum est.

Curionibus.] Legendum, *Turionibus*: vocantur autem turiones summitatum arborum vel arborum teneritates. Lauri turiones in hoc usu mittito, ut olivas deprimant.

L I S T E R.

In apro.] Idem sentit de suillæ carnis excellentiâ Galenus non sine ratione, L. 3. de alimentorum facultatibus. *Omnium ciborum potentissimè suam caro nutrit, cujus rei athleta certissimum præbent indicium: si enim paribus exercitationibus, parem molem alterius cibi, pridè totum diem comederint, postero die statim sentient sese redditos imbecilliores.*

Aper ita conditur.] Non de solidò apro, sed de aliqua carnis aprinæ particula intelligendus est, perinde ut ultimo loco de perna mentionem facturus est. Alium autem Apri condiendi modum vide apud Horatium, l. 2. sat. 8.

In primis Lucanus aper, leni fuit Ausiro

Captus, ut aiebat cœnæ pater, acria circum

Rapula,

Rapula, Lactuca, Radices, qualia lassarum
Pervellunt stomachum.

Spongiatur & aspergitur ei sal— & sic manet.] Nihil antiquius sale ad condiendas carnes porcinas : tantum in primo capite primi liquo sine difficillimè concoquuntur.

Condimentum aprinum.] Scilicet mel, liquamen, carænum, & passum.

Aqua marina cum ramulis lauri elixas.] Igitur prope mare degit is, qui hujus coctionis author fuit; an ad salis compendium atq; parcimoniam, an præstantiam. Etenim sal fossilis vel fontium coctilus magis medicamentosus, propterea quod stipticus est: Alter è marinis aquis, per insolationem rudis & nigricans, ad falsamenta aptior est.

Corium ei tolles.] Caro aprina in membra dissecta ferè nunc quoq; in macello venditur cum integro suo corio setaceo, ad distinctionem à domestica: atq; ita quoq; ut videtur, cocta fuit apud Veteres.

Baccas myrthæ exenteratas.] Officulis five seminibus duriusculis purgatas, five enucleatas.

Cnici flores.] Ad coloris gratiam.

Coloras defruto.] Nempe ex vino rubro decocto. Miror crocum nondum in usum culinarium, aut certè parcè admodum rareq; adhibitum fuisse in condimentis à nostro Apicio: ejus certè semel bri mentio fit. At apud lautiores Romanos magnus erat croci usus etiam in conviviis, uti ex Petronio in cœna Trimalchionis constat. *Omnes placent, omniaq; pota, etiam minima vexatione contacta, cœperunt effundere crocum,* scilicet, aut oleum aut condimentum aliquod ex croco. Idem meminit scobem ex croco inter alia sparsum in cœnationibus per pavimenta.

Mittitur in Zymam.] Melius *Zemam*, pace Humelbergii: locus adeo restituendus est. Item infra c. 6. alius locus similiter. *Et bullienti zema* (non zyma) *cum modico salis submittitur.* Non itaq; benè zemam hic pro fermento aliquo cepit Humelbergius: quippe olla, in qua aliquid decoquitur, zema vocatur, *Ζεμα τὸ ζεῖν*: nempe de vase coquinario, non de aliquo condimento uterq; locus interpretandus est. Vide Casaubonum & Salmasium in vita Claudii.

C A P. II.

In Cervo.

JUS in Cervum. Teres piper, ligusticum, careum, organum, apii semen, laseris radicem, fœniculi semen: fricabis: suffundes liquamen, vinum, passum, oleum modicè: cùm ferbuerit, amylo obligas, cervum coctum intrò foràs tanges, & inferes.

In Platycerote. Similiter & in omne genus venationis eâdem conditurâ uteris.

Aliter. Cervum elixabis & subaffabis: teres piper, ligusticum, careum, apii semen: suffundes mel, acetum, liquamen, oleum calefactum: amylo obligas, & carnem perfundes.

Jus in cervo. Piper, ligusticum, cepullam, origanum, nucleos, caryotas: mel, liquamen, sinape, acetum, oleum.

Cervinae conditura. Piper, cuminum; condimentum, petroselinum, cepam, rutam, mentham: mel, liquamen, passum, caranam, & oleum modicè: amylo obligas, cum jam bulliit.

Jura ferventia in cervo. Piper, ligusticum, petroselinum, cuminum, nucleos tostos, aut amygdala: suffundes mel, acetum, vinum, oleum modicè, liquamen: & agitabis embamma.

In cervinam assam. Piper, nardostachyum, folium, apii semen, cepam aridam, rutam viridem: mel, acetum, liquamen; adjectas caryotam, uvam passam, & oleum.

Aliter in cervum assum jura ferventia. Piper, ligusticum, petroselinum, damascena macerata: vinum, mel, acetum, liquamen, oleum modicè: agitabis porro & satureia.

HUMELBERGIUS

I*N cervo.*] Carne cervina. Caro cervina bubulæ ferè assimilis est. Sapidior esui æstate, quam hyeme, præcipuèq; mense Augusto. Plurimi est alimenti, Authore Celso.

Careum.] Legendum, careum.

Apri semen radicem.] Ex vetusto exemplari legendum, apri semen, laseris radicem.

Platycerote.] Platyceros è sylvestrium caprarum & damarum genere est.

Omne genus venationis.] Hoc est, carnem ferinam omnem, que venando ad cibi usum capitur. Celsus etiam venationem vocat, & boni succi esse dicit.

Embebam.] Legendum embamma, hoc est, jus jam dictum.

Adjectum.] Lege, adjectas.

L I S T E R.

Cervum coctum intro foras tanges.] Nemo dicet integros cervos inferri: igitur, ut supra de Apro, ita hic de carnis cervinæ particula

cula quadam explicandus est: Eationum scilicet genera, quæ hoc dem quoq; expressio intrò foras & sequentibus capitibus numerantur, & ad cervinum genus late de apro suprâ habetur.

In Platycerote.] Mihi videtur spectant; nempe cervus, platy-animal è damarum tantùm genere ceros, caprea, ovis ferus, bos, hîc designari: quibus nempe lata cornua sunt, perinde ut cervis hædus, agnus.

Damascena macerata.] Aquâ putâ fervidâ: ita infrâ, cap. 6.

In omne genus venationis.] Vedicitur, macerabis in furno.

C A P. III.

In Caprea.

JUS in Caprea. Piper, ligusticum, careum, cuminum, petroselinum, rutæ semen; mel, sinape, acetum, liquamen & oleum.

Aliter jus in Caprea assa. Piper: condimentum, rutam, cepam: mel, liquamen, passum, oleum modicè: amylos, cum jam bulliit.

Aliter jus in caprea. Piper: condimentum, petroselinum, origanum modicum, rutam: liquamen, mel, passum & olei modicum: amylo obligabis.

HUMELBERGIUS.

Amulum jam bulliet.] Lege, amylos, cum jam bulliit.

IN Caprea.] Caprearum carne. Caro caprearum boni & plurimi alimenti est, authore Celso.

L I S T E R.

Condimentum.] Condimentum quid sit, vide suprâ cap. I.

C A P.

C A P. IV.

In Ovi fero.

JUS in Ovi fero ferveas. Piper, ligusticum, cuminum, mentham siccam, thymum, filphium: suffundes vinum: adjicies damascena macerata: mel, vinum, liquamen, acetum, pissum ad colorem, oleum: agitabis fasciculo origani & menthæ siccae.

Jus in venationibus omnibus elixis & assis Piperis scrupulos viii. rutæ, ligustici, apii seminis, juniperi, thymi, menthæ aridæ scrupulos senos, pulegii scrupulos iii. hæc omnia ad levissimum pulverem rediges, & in unum commisces, & teres: adjicies in vasculum mel, quod satis erit, & his uteris cum oxygaro.

Jus frigidum in omni fero. Piper, ligusticum, thymum, cuminum frictum, nucleos tostos: mel, acetum, liquamen, & oleum: Piper aspergis.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

IN Ovi fero.] Utitur dictione Ovis in masculino genere, veres imitatus. *Primum è feris pecudibus ab hominibus comprehensa & mansuesactæ sunt oves.* Varro. Verum ovium ferorum caro non insalubris habetur, & domestica melior, ut quæ minus humecta fit.

Rutam, Ligusticum, &c.] Lege omnia in gignendi casu usq; ad dictionem scrupulos.

In Ovi fero.] In montibus agri Eboracensis & Westmorlandiæ numeri oves sunt, qui nunquam tractantur ob feritatem & campos invios.

Jus in venationibus omnibus.] Elegans conditura, & quæ more medico præscripta, in Electuarii cujusdam formâ, diu servari potest, ut præsto sit in omnem usum repentinum.

C A P.

C A P. V.

In Bubula sive Vitellina.

IN *Vitellina fricta.* Piper, ligusticum, apii semen, cuminum, origanum, cepam siccam, uvam passam: mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defrutum.

In Vitellinam sive bubulam cum porris succidaneis, vel cepis, vel colocasis. Liquamen, piper, laser, & olei modicum.

In vitulinam elixam. Teres piper, ligusticum, ca-reum, apii semen; suffundes mel, acetum, liquamen, oleum: calefacies, amylo obligas, & carnem perfundes.

Aliter in Vitulina elixa. Piper, ligusticum, fœniculi semen, origanum, nucleos, caryotam: mel, acetum, liquamen, sinapi & oleum.

HUMELBERGIUS.

IN *bubula.*] Scilicet carne. Hippocrates [2. de ratione victûs. Valida est bubula, sistitq; & difficulter concoquitur, quoniam crassus & multi sanguinis est hoc animal, caroq; & sanguis & lac grave est. Quorum lac tenue est, sic & sanguis & caro. Celsus ex domesticis animalibus bubulam plurimi alimenti & stomacho aptissimam esse dicit, & inter ea connumerat, quæ minimè intus corumpantur.

Vitellina.] Scilicet carne, quæ & vitulina dicitur. Quæ laudabilior est bubula, & major in cibum admittitur, ceu temperato quasi alimento prædita, unde non immerito in lautiorum etiam mensas crebrius admittitur.

Ciclaneis, & ut aliud exemplar habet, Cidonis.] Legendum puto, *succidaneis*, id est, sectivis, à succidendo sic dictis: eo quod frondes illi super terram eminentes secando auferri soleant.

L I S T E R.

In bubula.] Male Hippocrates existimavit de bubulina carne: At excusandus est, quod rari, certè minus domestici usus fuit illis temporibus: deinde castratio vix iis nota, certè in illis animalibus, tantum non sacris, haud usurpata. At hanc carnem apud nos sale condiunt, & propter aeris temperamentum mite diutius per se servatur, donec tenerescat, & admodum salubris evadat.

In

In Vitellina.] Eruditior gula excogitavit toto semestri, aliquando etiam integro anno, Nonnio referente, vitulos ab omni pabulo depellere, & mero lacte nutrire: sic enim pretiosiores & palato longè jucundiores evadere certum est. Ita fit apud nos etiam de fagina agnorum ex mero lacte: adeo caro maximè tenella optimè sapit ex suavi nutrimento; quoniam in his concoctio, ut celerior, ita crudior & rei sumptæ particeps, & propter partium affiduum augmentum in mole corpo-

ris diutius permanens. Carnis præstantiam esse ex alimenti bonitate extra controversiam est: Exemplo sint Vulpes, quæ Autumno ob uvarum esum, teste Galeno, probatissimam carnem habent, alias ingrata.

—Juvenal. Sat. 11.

*Hædalus inscius herbæ
Nec dum ausus virgæ humilis
mordere salicti,
Qui plus habet lactis, quàm sanguinis.*

C A P. VI.

In Hædo vel Agno.

C*Opadia hædina vel agnina.* Pipere, liquamine, coques cum phaseolis paratariis: suffundes liquamen, piper, laser, cuminum tritum, buccellas panis, oleum modicè.

Aliter hædinam sive agninam excaldatam. Mittes in cacabum copadia, cepam, coriandrum minutim succides. Teres piper, ligusticum, cuminum: liquamen, oleum, vinum: coques: exinanies in patina, amylo obligas.

Aliter hædinam sive agninam excaldatam. Agnina cruda trituram in mortario accipere debet. Caprina autem, cum coquitur, accipit trituram.

In hædum sive agninum assum. Hædi cocturam, ubi eum ex liquamine & oleo coxeris incisum, infundes in pipere, lasere, liquamine, oleo modicè: & in craticula affabis, eodem jure continges, piper asperges & inferes.

Aliter

Aliter hædus sive agnus assus. Piperis semunciam, asareos scrupulos vi. Zingiberis modicum, liquaminis optimi heminam, olei acetabulum.

Hædus sive agnus syringatus. Exossatur diligenter à gula, sic ut uter fiat, & intestina ejus integra exiniantur, ita ut in caput intestina sufflentur, & per novissimam partem stercus exinanitur, aqua lavantur diligenter; & sic implentur admixto liquamine, & ab humeris consuitur, & mittitur in clibanum: cum coctum fuerit, perfunditur jus bulliens lacte. Piper tritum, liquamen, carænum, defrutum modicè, sic & oleum etiam: bullienti mittis amyllum: vel certè mittitur in retiaculo, vel in sportella, & diligenter constringitur, & bullienti zyma cum modico salis submittitur. Cum bene illis tres undas bullierit, levatur, & denuo bullit cum humore suprâ scripto, bullienti conditura perfunditur.

Aliter hædus sive agnus Syringatus. Lactis sextarium unum, mellis uncias quatuor, piperis unciam unam, salis modicum, laseris modicum, dactylos tritos octo, jus in ipsius olei acetabulum, liquaminis acetabulum, mellis acetabulum, vini boni heminam, amyllum modicè.

Hædus sive agnus crudus. Oleo, pipere fricabis, & asperges foris salem purum multo cum coriandri semine: in furnum mittis: assatum inferes.

Hædus sive agnus Tarpeianus. Antequam coquatur, ornatus consuitur. Piper, rutam, fatureiam, cepam, thymum modicum: & liquamine collues. Hædum macerabis in furno in patella, quæ oleum habeat: cum percoxerit, perfundes in patella impensam: teres fatureiam, cepam, rutam, dactylos; liquamen, vinum, carænum, oleum: cum benè duxerit, impensam in disco pones: piper asperges & inferes.

Hædus sive agnus pasticus. Mittes in furnum: teres piper, rutam, cepam, fatureiam, damascena enucleata, laseris modicum, vinum, liquamen & oleum: vinum fervens colluitur in disco, ex aceto sumitur.

Hædus

Hædus laureatus ex lacte. Hædum curas, exoffas, interanea ejus cum coagulo tolles, lavas: adjicies in mortarium piper, ligusticum, laseris radicem, baccas lauri duas, pyrethri modicum, cerebella duo vel tria: hæc omnia teres, suffundes liquamen, temperabis ex fale: Super trituram colas lactis sextarios duos, mellis ligulas duas, hac impensa intestina reple, & super hædum componis in Zirbo, & omentum charta cooperies, furclas: in cacabum vel patellam compones hædum: adjicies liquamen, oleum, vinum: cum ad mediam cocturam venerit. Teres piper, ligusticum, & jus de suo sibi suffundes, mittes in defruti modicum, teres reexinanes in cacabum: cum percoctus fuerit, exornas, amylo obligas & inferes.

HUMELBERGIUS.

[*N hædo vel agno.*] “ Caro agnina levior est, quam ovium caro: hædinaq;, quam capellarum, quoniam sanguinis minus, & plus humoris habent. Hippocrates. Ex his cum petiolis totum caput aliquanto, quam cætera membra, leviora sunt: adeo ut in media materia poni possint: authore Celso.

Copadia hædina sive agnina pipere liquamine coques cum faseolis faratariis liquamine piper lasere cum imbrato buccellas panis oleo modice.] Hunc locum depravatum & mutilum ita emendatè legendum puto. *Copadia hædina*, &c. ut in textu. *Phaseolos* autem *Paratarios* intelligo, qui umbræ conciliandæ sunt parati. Nam propinquis fruticibus tanto undiq; incremento se implicant, ut scenas etiam & tentoria inumbrent. Dioscorides.

Excaldatum.] Vocat excaldatum carnem elixam & coctam ca-

lidam, sicut veteres aquam dicebant caldam pro calida.

[*A crudo tritura mortario.*] Legendum puto, *agnina cruda trituram in mortario.*

[*Syringladus, id est, mammocestis.*] Lege, *Syringatus*: quæ verò sequuntur verba interpretativa expungenda censemus.

[*Agilla.*] Legendum, *à gula*, id est, *à guttere vel cervice.*

[*Defruti modicè.*] Legendum, *defruti modicè.* Et sic sæpius in sequentibus hæc dictio corrupta castiganda est.

[*Undas.*] Id est, ebullitiones & fervores exundantes.

[*Tatarpeianum.*] Legendum, *Tarpeianum*, ab iis, qui Tarpeium montem incolebant.

[*Hædo laurum.*] Lege, *hædus laureatus.*

[*Hac impensa intestina reple.*] Hæc verba ex vetusto exemplari adscriptimus.

[*Giro.*] Legendum puto, *Zirbo*, id est, omento.

[*Ad media cora.*] Legendum, *ad mediam cocturam.*

In friſſi.] Legendum, in de-
fruti.

L I S T E R.

Cum Phaseolis paratariis.] Pa-
rietariis, quòd ad parietes & per-
gulas ſcandere apti ſunt.

Et bullienti Zyma.] Reſtitue
Zema, ut ſuprà oſtenſum eſt, pro
olla quadam.

Hadus ſive agnus crudus.] Quòd dum crudus eſt, condimen-
tis aſpergitur & perfricatur.

Hadus laureatus ex lacte.] Lac-
bubulum rarius multo in Italia,
quàm aut hædinum aut ovinum:
Ideo veriſimile eſt coſtionem hæ-
di fuiſſe ex lacte materno, ut ſu-
prà notavimus.

Mellis acetabulum.] Cur mel in
hoc condimento bis & diverſo
modo præſcribatur, non video.
At hoc non unicum eſſe videtur
mendum; nam *jus in ipſius olei*
acetabulum difficilimè exponitur;
niſi acetabulum pro vaſculo acci-
piatur, ut infrà.

C A P. VII.

In Porcello.

IN porcellum farſilem duobus generibus. Curas, à
guttore exenteras, a cervice ornas, antequam præ-
dures, ſubaperies auriculam ſub cutem, mittes impen-
ſam Tarentinam in veſicam bubulam, & fiſtulam avi-
cularii roſtro veſicæ alligabis, per quam exprimes in
aurem, quantum ceperit: poſtea charta præcludes &
inſibulabis: & præparabis aliam impenſam, ſic facies.
Teres piper, liguſticum, origanum, laſeris radicem
modicum: ſuffundes liquamen: adjicies cerebella co-
cta, ova cruda, alicam coctam, jus de ſuo ſibi, ferveat;
cùm ſerbuerit, avicellas, nucleos, piper integrum:
liquamine temperas: imples porcellum, charta obtu-
ras & fibulas, mittes in furnum, cùm coctus fuerit, ex-
ornas, perunges, & inferes.

Aliter porcellum. Salem, cuminum, laſer.

Porcellus liquaminatus. De porcello ejicis utricu-
lum, ita ne aliqua pulpæ in eo remaneant. Teres pi-
per, liguſticum, origanum; ſuffundes liquamen: adj-
cies unum cerebellum, ova duo miſces in ſe: porcel-
lum præduratum imples, ſiblabis, in ſportella ferventi
olla

ollæ submittis, cocto fiblas tolles, ut jus ex ipso manare possit, pipere aspersum inferes.

In porcellum elixum farfilem. De porcello utriculum ejicies, præduras. Teres piper, ligusticum, origanum: suffundes liquamen: cerebella cocta quod satis sit, similiter ova dissolves: liquamine temperabis: farcimina cocta integra præcides, sed ante porcellum præduratum liquamine delavas, deinde imples, infiblas, in sportella ferventi ollæ submittes, coctum spongizas, sine pipere inferes.

Porcellus assus tractomelitus. Porcellum curatum à gutture exenteras, ficas. Teres piperis unciam, mel, vinum: impones, ut ferveat, tractam ficcata confringes, & partibus cacabo permisces: agitabis furculo lauri viridis: tandiu coques, donec lenis fiat, & impinguet: hac impenfa porcellum imples, furclas, obturas charta, in furnum mittes, exornas, & inferes.

In porcellum lacte pastum, elixum, calidum sive frigidum jure crudo Apiciano. Adjicies in mortarium piper, ligusticum, coriandri semen, mentham, rutam, fricabis: suffundes liquamen: adjicies mel, vinum, & liquamine porcellum elixum ferventem sabano mundo ficcatum profundes, & inferes.

Porcellus Vitellianus. Porcellum ornas quasi aprum: sale asperges: in furno assas: adjicies in mortarium piper, ligusticum: suffundes liquamen: vino & passo temperabis: in cacabo cum oleo pusillum ferveat, & porcellum assum jure asperges, ita ut sub cute jus recipiat.

Porcellus Flaccianus. Porcellum ornas in modum apri, sale asperges, & in furnum mittes: dum coquitur, adjicies in mortarium piper, ligusticum, careum, apii semen, laseris radicem, rutam viridem fricabis: suffundes liquamen; vino & passo temperabis, in cacabo cum oleo modicum ferveat, amylo obligas, porcellum coctum ab ossibus tanges: apii semen teres, ita ut fiat pulvis, asperges & inferes.

Porcellus

Porcellus laureatus. Porcellum exoffas quasi œnogaratum, ornas, præduras, laurum viridem in medio franges, fatis in furno affas : & mittes in mortarium piper, ligusticum, careum, apii semen, laferis radicem, baccas lauri, fricabis : suffundes liquamen : vino & passo temperabis : adjicies in cacabum olei modicum, ut ferveat, obligas, porcellum lauro eximes, & jus ab osse tanges & inferes.

Porcellus Frontonianus. Porcellum exoffas, præduras, ornas : adjicies in cacabum liquamen, vinum : obligas fasciculum porri, anethi : media coctura mittes defrutum : coctum lavas & ficcum mittes : piper asperges & inferes.

Porcellus Oenogaratus. Porcellum præduras, ornas : adjicies in cacabum, oleum, liquamen, vinum, aquam : obligas fasciculum porri, coriandri : media coctura colorabis defruto : adjicies in mortarium piper, ligusticum, careum, origanum, apii semen, laferis radicem, fricabis : suffundes liquamen, jus de suo sibi : vino & passo temperabis : exinanes in cacabum : facias ut ferveat, cum ferbuerit, amylo obligas : porcellum compositum in patina perfundes : piper asperges & inferes.

Porcellus Celsinianus. Ornas, infundes pipere, rutâ, cepâ, satireiâ, succo suo : & ova infundes per auriculam : & ex pipere, liquamine, vino modico in acetabulum temperas & fumes.

In Porcellum assum. Teres piper, rutam, satireiam, cepam, ovorum coctorum media : liquamen, vinum, oleum, condimentum : bulliat conditura : porcellum in boletari perfundes & inferes.

In Porcellum hortulanum. Porcellus hortulanus exoffatur per gulam in modum utris, mittitur in eo pul-
lus ificiatus, particulatim concisus, turdi, ficedulæ, Ificia de pulpa sua, lucanicæ, dactyli exoffati, fabriles bulbi, cochleæ exemptæ, malvæ, betæ, porri, apium, coliculi elixi, coriandrum, piper integrum, nuclei : ova quindecim super infunduntur : liquamen piperatum :

ova mittantur tria, & confuitur & præduratur; in furno affatur. Deinde à dorso scinditur, & jure hoc perfunditur: piper teritur, ruta: liquamen, passum, mel, oleum modicum: cum bullierit, amylini mittitur.

Jus frigidum in porcellum elixum ita facies. Teres piper, careum, anethum, origanum modicè, nucleos pineos; suffundes acetum, liquamen, caranum, mel, sinape factum: superstillabis oleum: piper asperges & inferes.

Porcellum traganum sic facies. Exoffas porcellum, & aptabis sicut œnogaratum, & ad fumum suspendes, & appendeas, & quantum appendeas, tantum salis in ollam mittis, & elixas ut coquatur. Et ficcum in lance inferes, falso recente.

In Porcello lactente. Piperis unciam unam, vini heminam, olei optimi acetabulum majus, liquaminis minus,

HUMELBERGIUS.

I*N Porcello.] Carne porcellina.* Porcellus est parvus porcus, & est domestico fere genere. Qui non modo apud veteres, sed & nostro quoq; ævo sæpiusculè solidus affatur & mensis infertur. Horum caro, testantè Hippocrate, quàm suam, gravior est. Celsus ait, inter domesticas quadrupedes levissima suilla est, & ex eodem ille ungulæ, rostrum, aures, cerebellum aliquanto quàm cætera membra leviora sunt, adeo ut in media materia poni possint: & eadem cum trunculis vulvisq; inter res lenes, boni succi, & stomacho idoneis numerat.

Farsilem duobus generibus.] Hoc est, qui bifariam & duobus modis atq; locis farcitur: scilicet sub cute & in ventre, sicuti & pulli nostro ævo farciri solent.

Aviarii.] Lege avicularii. Avi-

cularius dicitur, qui aviario, id est, loco, in quo aves domi educantur, præest.

Roistro vesicæ.] Collo vesicæ.

Charta.] Hoc est, pergamenæ, & membrana, cooperimentoque aliquo.

Infibulabis.] Fibulare & infibulare est cingere, circumdare & ligare, à fibula, quæ cinguli ad vestem subligandam ornamentum est, & diffibulare, discingere, & fibulam resolvere. In alio tamen significato accipitur à Celso l. 7.

Jus de suo sibi fuerit aucellas.] Legendum, *jus de suo sibi, ferveat, cum ferbuerit, avicellas.* Quæ deinde post dictionem *porcellum*, usque ad eam quæ est *salem*, sequuntur verba, ex vetusto exemplari adscriptimus.

Utriculum.] Id est, ventriculum, qualiter fortassis etiam legendum est, & pro, ita ut, ita ne.

Manere

Manere.] Legendum, *manare*, 'latum nominant. Theophrastus id est, fluere.

Calidum jure frigidum crudo Apiciano.] Lege, *calidum sive frigidum jure crudo Apiciano*. Et in ejusdem condimenti sine pro liquamen, lege *liquamine*: quæ verò sequuntur verba, *porcellum elixum*, &c. ex vetusto exemplari adscriptimus.

Flaccianus.] A Flacco sic dictus.

Laureatus.] Hoc est, lauro conditus.

Frontonianus.] A Frontone sic appellatus. Nisi ut in vetusto exemplari legitur: *Frontinianus*, à Frontino quopiam.

Oenococtum.] Legendum puto, *Oenogaratus*, ut paulo ante, ubi huc se refert.

Celsinianus.] A Celsinio quopiam sic dictus.

In acetabulum.] Acetabulum in hoc loco pro vase accipitur, quod Græci *ὀξύλαρον* vocant, quo veteres aceto pleno ad intinctus utebantur, & nomen ab aceto habet, cujus forma orbicularis erat, profunda & sine marginis latitudine. Accipitur etiam pro liquidorum mensura, cu in præcedentibus habitum est.

Hortulanus.] Hoc est, oleribus fartus.

Juris.] Lego utris, id est, ventris.

Fabriles bulbi.] Fabriles bulbos vocat, qui ad maris littora nascuntur & vestibis texendis usum præbent. 'Inveniuntur bulbi littorales, in quibus inter primas tunicas lanæ sint, inter id quod manditur, & extimam tunicam mediæ: & vera & præfenti natura lanæ, ut vestes ex ea texantur, vccariq; ob id lanosim bulbum: non quemadmodum in India nascentem capil-

' l. 5. de plantis.

Caveotam.] Lege, caranum, & id semper ubi inter liquores ponitur hæc dictio.

L I S T E R.

Impensa Tarentina.] Nuspiam, quod scio, docetur: argumento, vel deesse quædam illo tempore valde cognita, vel omissa ex abbreviatione.

Quantum ceperit.] Quantum impensæ ceperit vesica.

Charta obturas.] Papyracea: nam ex planta eduli & suavi conficiebatur, & erat ex tenuibus latisq; segmentis foliorum papyri contexta, ut coctionem quamlibet ex aqua ferre potuerit: pergamenum verò membranæve aliqua coriacea esset res putida atq; odiosa ex coctione: nostra autem charta ex lino veteri trito confecta, huic rei admodum inutilis esset, utpote statim solubilis vel ex aqua frigida. Infra *charta præcludes*, quæq; habetur; nempe Ægyptiaca de papyro; quæ coctione non dissolvitur.

De porcello ejicis Utriculum, ita ne aliqua pulpæ in eo remaneant.] Utriculum de integra cavitate porcelli tam pectore quam ventre hic intelligendus est, quod ita exenterandus est, ne aliqua viscera in eo remaneant. Pro totis visceribus, quæ hic & alibi pulpæ audiunt.

In sportella ferventi olla submittis.] Loco reticuli; ita commodè ex olla, atq; integer tolli potuit ab elixatione. Ex sparto sportellæ hodie ad nos adferuntur ex Hispania, & ubiq; vñiunt.

Porcellum ornas in modum apri.] Et suprâ, *quasi aprium*; at quomodo?

Porcellum coctum ab ossibus tanges.] An exossatum ! sine ossibus coctum. An tangendus est jure cocto ab ossibus exemptis ; & hoc est, *jus de suo sibi*, in multis locis expositum, atq; infra succo suo infundes : & *jus ab osse tanges* : hæc autem idem videntur exprimere.

Sine pipere inferes.] Rara admonitio ! quod veteres piper vehementer appetebant : at piper in impensa ante tritum, & ejus quod satis sit, coquo relictum est.

Hæc impensa.] Nempe eadem, qua cocta est : ut in furnum missus denuo coquatur ficcus.

Porcellum exossas quasi ænogaratum.] Quem vide infra.

Porcellum lacte pastum.] Alius à lactente parvulo, infra descripto.

Porcellus Celsinianus.] Clodius Celsinus erat Adrumetinus, & affinis Clodii Albini : Æl. Spartianus in vita Severi. Item alius fuit Celsinus consiliarius Aureliani. Vopiscus in vita Aureliani. Hic forte ultimus signavit *Testamentum* illud vetustissimum & celeberrimum *Porcelli M. Grunni Corocotta*. Lambecius quidem hanc meram allusionem esse vult ad porcellum Celsinianum Apicii nostri ; ego verò sentio id ad summum opprobrium alicujus viri scriptum fuisse ; & cum alia sex nomina signatorum ex arte culinaria ficta sint, hoc unum tantum verum nomen alicujus tunc, ut arbitror, viventis, & ab auctore fictionis acerba quadam contumelia notati.

P. LAMBECIUS,

Porcus Celsinianus rectè legitur in editione Tigurinâ Humelbergii, non autem Porcus Cæsius, ut legitur in editione Basilienfi A. Torini.

E Petro Lambecio ita se habet.

M. Grunnius Corocotta Porcellus testamentum feci. Quod quoniam mea manu scribere non potui, scribendum distavi. Magirus cocus dixit, veni huc everfor domi, soliversor, fugitive Porcelle. Ego hodie tibi vitam adimo. Corocotta Porcellus dixit ; si qua feci, si qua peccavi, si qua vascula pedibus meis confregi, rogo domine coce, veniam peto, roganti concede. Magirus cocus dixit : transi puer, adfer mihi de culina cûltrum, ut hunc Porcellum faciam cruentum. Porcellus comprehenditur à famulis, ductus sub die 16 Kalendis Lucerninas, ubi abundant cymæ, Clibinato & Piperato Consulibus, & ut vidit se moriturum esse, horæ spatium petiit, cocum rogavit, ut testamentum facere posset. Inclamavit ad se suos parentes, ut de cibariis suis aliquid dimitteret iis : qui ait, patri meo Verrino Lardino do, lego dari glandis medios 30, & matri meæ Veturinæ Scrofæ do, lego dari Lacinicæ filiginis modios 40, & forori meæ Querinæ, in cujus votum interesse non potui, do, lego dari hordei modios triginta, & de meis visceribus, dabo, donabo tutoribus seras, rixatoribus capitinas, furdis auriculas, caufidicis & verbosis linguam, bubulariis intestina, Ificiariis femora, mulieribus lumbulos, pueris vesicam, puellis caudam, cinædis musculos, cursoribus & venatoribus talos, latronibus ungulas, & nec nominando coco do, lego, & dimitto popam & pistillum, quæ mecum detuleram

ram à querceto usq; ad haram,
liget sibi collum de reſte. Volo
mihi fieri monumentum ex li-
teris auréis ſcriptum. M. Grun-
nius Corocotta Porcellus vixit
annos 999, quòd ſi ſemis vixiſſet,
mille annos impleſſet. Optimi
amatores mei vel conſimiles vi-
tæ, rogo vos, ut corpori meo
benè faciatis, benè condiatis, de
bonis condimentis nuclei, pipe-
ris & mellis, ut nomen meum in
ſempiternum nominetur. Mei
domini & conſobrini mei, qui
huic meo teſtamento interfuistiſ,
jubete ſignari.

Lucanicus ſignavit
Nuprialicus ſign.
Lardio ſign.
Tergillus ſign.
Celfinus ſignavit
Offellicus ſign.
Cymatus ſign.

Ubi abundant Cymæ.] Ad por-
cellum Celfinianum Apicii noſtri
cymæ nihil faciunt, ſed ad por-
cellum tantum hortulanum in-
frà: igitur ad illum mera alluſio
non eſt.

Rixatoribus capitinas.] An ca-
piſtra ad maxillas conſtringendas,
an ipſas maxillas.

Corocotta.] Id eſt, Animal Afri-
canum, à croci colore ſic dictum.
Heſychius.

Popam & piſtillum.] Ventrem
pinguem & nervum.

*In cujus votum intereſſe non po-
tuit.*] In cujus nuptiis.

Donabo ſutoribus ſetas.] Ergo
Porcellus dicitur non de lactente
ſolum unius aut alterius menſis,
ſed de animali anniculo vel ſe-
meſtri minimùm.

Atque hæc hætenus de Teſta-
mento porcelli. Procedo ad reli-
quas annotationes in caput 7.

Porcellus hortulanus.] Idem di-
ci poteſt porcellus Trojanus, ejus-
ve compendium; tot ſcilicet tan-
tiſq; obſoniis ex variis animali-
bus præter herbas ex horto refer-
tus eſt: operoſa ſanè & elegans
conditura. Obſerva quoq; mag-
nitudinem ex capacitate ventris.
Infrà quidem ultimo loco porcelli
lactentis mentio fit: igitur alii
omnes ſuperiores porcelli majus-
culæ fuerunt beſtiolæ.

Iſcia de pulpa ſua.] De viſceri-
bus, nempe pulmone, jecinore,
&c.

Cochleæ exemptæ.] E teſtis.

Ovorum coſtorum media.] i. e.
Vitelli.

Fabriles bulbi.] Uva, & magis
fumi vapore ſiccata, quam *Fabri-*
lem appellant. Cælius Aurelianus.
Idem puta de bulbis Apicii noſtri
fabrilibus dictis, non de aliqua
diverſæ ſpecie, ſed de iſdem
bulbis fumo ſiccatis.

Sed (ut hanc quæſtionem hic
obiter explicem) quid opus erat
Afris Uvas ſiccare ad fumum, cum
ſol abunde ſatis ſit ad maturandas
quaſlibet Uvas in illa regione.
Igitur quomodo differant Uvæ
fabriles ab aliis Uvis in hyemem
conſervatis? veriſimile eſt, ut ar-
bitror, uvas fabriles decerptas
fuiſſe paulo ante plenam maturi-
tatem, & dum acidulæ fuerint;
unde in fabrorum caminis ad
fumum lignorum ſuſpenſæ, prop-
ter gratam quandam aciditatem
ſuam, ægrotis acceptiores & ma-
gis medicamentofæ fuerint, idq;
firmat earum uſus apud Cælium
Aurelium, in ventriculi & in-
teſtinorum reſolutorum morbis:
ubi ſemper exhibentur cum mali
punici granis & ſimilibus acerbio-
ribus fructibus. Unum locum
pro multis ponam. Tard. paſſio-
num

num, l. 4. c. 3. ' Pomorum, quæ uvæ nostræ utiliores & salubriores
' vivida virtute constringere va- sint, pluribus exposui.

' lent, ut mala cydonia cocta vel *Piperis unciam unam.*] Miror

' assata: item pira, sorba, mes- veteres tantum piperis calorem

' pila, quæ nondum fuerint matu- ferre potuisse in parvulo porcello

' ritate dulcia, pruna agrestia, ma- lactente.

' li punici grana cum exterioribus Hunc locum castigavit P. Lam-

' membranis exiccata; item Uva, becicus, & utriusq; (Torini & Hu-

' & magis fumi vapore siccata, melbergii) variantes lectiones con-

' quam fabrilem appellant. ciliavit: at sine auctoritate alicu-

Nostris certè Uvæ huic experi- jus libri M.S. verborum tempora

mento valdè opportuna sunt, si in- in plurimis mutavit, ita Torinus

eunte Octobri decerpit ad fumum hanc libertatem sibi sumpsit, sed

lenis & continui ignis suspende- modestior Humelbergius ea reli-

rentur, quod optimo successu feci. quit, ut invenit Manuscripta: nec

Etenim sic ad quandam maturi- multum interest, si hæc præ-

tatem gratiamq; perductæ sunt scripta sint imperativo modo, an

idq; huius rei causa, ut scilicet indicativo.

C A P. VIII.

In Lepore.

IN *Leporem madidum.* In aqua præcoquitur mo-
dicè, deinde componitur in patina, ac coquitur oleo
in furno, & cum prope sit coctus, ex alio oleo pertan-
gito & de conditura infra scripta: teres piper, sature-
reiam, cepam, rutam, apii semen: liquamen, laser, vi-
num & modicum olei: aliquoties versatur: in ipsa
percoquitur conditura.

Item alia ad eam impensam. Cùm prope tolli de-
beat, teres piper, dactylum, laser, uvam passam; cara-
num, liquamen, oleum suffundes, & cùm bullierit,
piper asperges & inferes.

In Leporem fersum. Nucleos integros, amygdala,
nuges juglandes concisas, piperis grana solida, pulpam
de ipso lepore & ovis fractis, obligatur de omento por-
cino in furno. Sic iterum impensam facies. Rutam,
piper satis, cepam, satureiam, dactylos; liquamen ca-
ranum

ranum vel conditum: diu combulliat, donec spisset, & sic perfunditur: sed lepus in piperato liquamine & lasere maneat.

Jus album in assum Leporem. Piper, ligusticum, cuminum, apii semen, ovi duri medium, trituram colligis & facies globum ex ea. In Cacabulo coques liquamen, vinum, oleum, acetum modicè, cepullam concisam: postea globum condimentorum mittes; & agitabis origano, vel satureia: si opus fuerit, amylos.

Aliter in Leporem. Ex sanguine & jocinore & pulmonibus leporinis minutas. Adjicies in cacabum liquamen & oleum, cocturam: portum & coriandrum minutatim concides. Jocinora & pulmones in cacabum mittes, cum cocta fuerint teres piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem, mentham, rutam, pulegium; suffundes acetum: adjicies jocinora leporum & sanguinem: teres, adjicies mel, jus de suo sibi: aceto temperabis. Exinanies in cacabum: pulmones leporum minutatim concisos in eundem cacabum mittes: facies ut ferbeat, cum ferbuerit, amylo obligas, piper asperges & inferes.

Aliter Leporem ex suo jure. Leporem curas, exoffas, ornas, mittes in cacabum: adjicies oleum, liquamen, cocturam, fasciculum porri, coriandrum, anethum: dum coquitur, adjicies in mortarium piper, ligusticum, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, cepam aridam, mentham rutam, apii semen, fricabis: suffundes liquamen: adjicies mel, jus de suo sibi: defruto, aceto temperabis: facies ut ferbeat, cum ferbuerit, amylo obligabis: exornas, jus perfundes, piper asperges & inferes.

Lepus Passenianus. Leporem curas, exoffas, extensum ornas, suspendes ad fumum: cum coloraverit, facies ut dimidia coctura coquatur: lavas: asperges faciem: massam cenogaro tanges: adjicies in mortarium piper, ligusticum, fricabis: suffundes liquamen, vinum, & liquamine temperabis, in cacabum adjicies oleum modicum; facies ut ferbeat, cum ferbuerit,

amylo obligas : leporem assum à dorso tanges, piper aspergis & inferes.

Lepus ificiatus. Eâdem cocturâ condies pulpam, nucleos infusos admifces : omento teges, & chartâ colliges lacinias & furclas.

In Leporem farfilem. Leporem curas, ornas, quadratum imponis : adjicies in mortarium piper, ligusticum, origanum : suffundes liquamen : adjicies jocinora gallinarum cocta, cerebella cocta, pulpam concisam, ova cruda tria : liquamine temperabis ; omento teges & chartâ colliges lacinias & furclas : lento igni subaffas : adjicies in mortarium piper, ligusticum fricabis : suffundes liquamen : vino & liquamine temperabis : facies ut ferveat, cum ferbuerit, amylo obligas : & leporem subaffatum perfundes : piper asperges & inferes.

Aliter Leporem elixum. Ornas, adjicies in lancem oleum, liquamen, acetum, passum, cepam concides & rutam viridem, thymum subcultratum, & sic apponis.

Leporis conditura. Teritur piper, ruta, cepulla & jecur leporis, liquamen, carænum, passum, olei modicum, amyllum cum bulliit.

In Leporem sicco sparsum. Et hunc præcondies ficut hædum Tarpeianum : antequam coquatur, ornatus fuitur : piper, rutam, fatureiam, cepam, thymum modicum, liquamine collues : postea in furnum mittes, coques : & impenfam talem circumsparges : piperis ferniunciam, rutam, cepam, fatureiam, daçtylos iv. uvam passam : jus, cum coloratur, superfundes in patellam, vinum, oleum, liquamen, carænum, frequenter tangitur, ut condituram suam omnem tollat, postea ex pipere sicco in disco tollitur.

Aliter Leporem conditum. Coques ex vino, liquamine, aqua, sinape modicum, anetho, porro cum capillo suo, cum se coxerit, condies : piper, fatureiam, cepe rotundum, daçtylos, damascena duo : vinum, liquamen, carænum, oleum modicè, stringatur amylo :
modicum

modicum bulliat, conditur lepus, in patina perfunditur.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

I*N Lepore.*] Carne leporina, quæ in cibis non parvæ laudis est habita.

Inter aves turdus, si quis me iudice certet,

Inter quadrupedes gloria prima lepus. Martialis.

Caro leporina ficcatur, sistiturque, sed lotium movere. Hippocrates. Celsus, leporum in media materia numerari debere dicit, & boni succi esse, alvum adstringere, & urinam movere.

Ac coquendus oleo.] Lege, ac coquitur oleo.

Sive glandes.] Legendum, juglandes.

Globum extra.] Legendum, globum ex ea, scilicet tritura & conditura.

Et pulmonibus leporinis minuta.] Legendum, minuta, quod quid sit, dictum est in præcedentibus.

Lacinias.] Vocat lacinias omenti fimbrias & extremitates.

Et charta & surclas.] Lege ut supra, & charta colliges lacinias & surclas.

Jus cum coloratum super vatillum.] Legendum, jus, cum coloratur superfundes in patellam.

Tollat.] Id est, sustollat, absumat & combibat.

Porro cum capillo suo.] Intelligit capillamenta & fila quæ in porro ceu capilli nascuntur.

Cepe rotundum.] Quod minore est acrimonia, & optimum quod rotundissimum ait Plinius.

In Lepore.] In nullis animalibus tot conditura, quantæ in lepore & porcorum genere; utriusque certe magna fuit æstimatio apud Græcos Romanosque. Didius Julianus tantæ parcimoniæ fuisse perhibetur, ut per triduum porcellum, per triduum leporem divideret, si quisei forte misisset. Æ. Spartianus. Alexander Severus leporem quotidie habuit; at, inquit Cæsar suis Commentariis, *Britanni leporem non gustant*, religionibus forte impediti perinde ut Judæi.

Pulpam de ipso lepore.] Pulmones putæ & jecur, &c. Ita proximè superiore capite de porcello dicitur, *Ificia de sua pulpa*: & ibidem, *de porcello ejici utriculum* [id est, ventriculum & tota viscera intra abdomen pectusque] ita ut ne aliquæ pulpæ in eo remaneant, nempe ne aliqua omnino viscera relicta sint.

Ex sanguine & jecinore & pulmonibus Leporinis Minuta.] Repetitio: idem ferculum supra, l. 4. c. 3. at sanguis iste conservari nequit, nisi vivus & non vulneratus lepus capiatur: ideo lepores laqueis & retibus capti apud Romanos saginabantur in vivariis. Ista sanè conditura nec ab Egyptiis Judæisve inventa fuit, à quibus etiam ipsum Animal rejectum est, propter impuritatem Leviticam. Sanguis autem leporinus suavissimus est. Galen. l. 3. de alim. facult. c. 17. cujus rei rationem reddunt Hippocrates atque Aristoteles, cum perhibent, pavidissimis

mis Animallum, sanguinem esse ridi seu foliis, quas comas appellat Martialis.

Et charta collige Lacinias.] Suprà dicitur; in sportella ferventi olla submittis. Imo & charta veterum è papyro, & sportella è viminibus sparteis admodum tenuibus apta & nitida instrumenta sunt coquinaria.

Lepus Passenianus.] An Pescennianus? à Pescennio Nigro dictus. An Crispi Passieni Neronis?

Massam ænogaro tanges.] Massa carnis leporinæ rectè dicitur, quoniam exossata est.

Pulpa concisam.] Viscera putà, leporina, pulmonem, jecurque.

Et hunc præcondies sicut hædum Tarpeianum.] Suprà c. 6.

Porro cum capillo suo.] Putà vi-

Mittit præcipuos nemoralis Aretia porros.

In niveo virides stipite cerne comas.

Cepe rotundum.] Et optima ægyptiaca & quæ habentur Languedociæ provincia, oblonga sunt.

Nuces juglandes concisas.] Noces virides juglandes frequenter cum garo comedebant veteres. Salubriores ferè, si cum caricis mandentur. *Galen.* quod si utraq; cum foliis rutæ ante alios cibos quis edat, à lethalibus Pharmacis innoxius evadet: hoc scilicet fuisse Mithridatis alexipharmacum. Vid. Plin. l. 23. c. 8. L. Nonnius.

C A P. IX.

Glires.

G*Lires ificio porcino.* Item pulpis ex omni membro glirium tritis cum pipere, nucleis, lasere, liquamine, farcies glires, & futos in tegula positos mittes in furnum aut farfos in clibano coques.

HUMELBERGIUS.

G*Lires.*] Hos olim saginavere veteres: teste Varrone. Mensis illatos colligitur ex Plinio. *Glires censoriæ leges, princepsq; M. Scaurus in consulatu non alio modo cœnis ademere, quàm conchyliis, aut ex alio orbe convectas aves.* Glires somno pinguescunt per hyemem vehementer, authore Aristotele. Unde Martialis.

*Tota mihi dormitur hyems, & pinguior illo
Tempore sum, quo me nil nisi
somnia alit.*

Ificio porcino.] Scilicet farcies Triton.] Lege, tritis.

L I S T E R.

Glires.] Aliud condimentum ad glires memoratur à Petronio: sci-

scilicet melle & papavere sparsos, & ex papaveris usu Græcum fuisse inventum constat. Glires non dormiunt tota hyeme, ut vulgò fertur; eo tamen tempore fiunt pingues, quòd parum se movent, nisi dum victum sumant, quem in nidis sive latibulis autumnò accumulaverint. A victu verò quotidiano sumpto protinus se in globum colligunt, dormiuntque: id quod certo didici ex Glire, quem plures annos nutrivimus. Ad tres annos non potavit.

Glires isicio porcino, item pulpis.]
Scilicet & uno & altero alios glires integros farcies. Ammianus

Marcellinus, l. 28. observat suo tempore etiam in usu fuisse, Glires velsci, poscuntur etiam in conviviiis aliquoties trutinæ, ut appositi pisces & volucres ponderentur, & Glires: quorum magnitudo sæpius delicata, non sine tædio præsentium, ut ante hæc inusitata, laudatur assiduo. Ut Trutinæ possunt esse usui in eligendis cibaribus: ita apud nos, videndi causa, si duodecim alaudæ pendeant infra 12 uncias, vix tolerabiles sunt, sed macræ admodum: Sin 12 pendeant, bene se habent: si 13 pinguissimæ sunt.

APICII COELII

LIBER IX.

Qui THALASSA appellatur.

CAPUT I.

In Locusta & Carabo.

JUS *in Locusta & Carabo induta.* Cepami pallacæ: nam concisam, piper, ligusticum, careum, cuminum, caryotam: mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defrutum: hoc jus adjicito sinapi in elixaturis.

Locustas assas sic facies. Aperiantur Locustæ, ut affolet, cum testa sua, & infunditur iis piperatum, coriandratum, & sic in craticula assantur: cum ficcaverint, adjicies iis in craticula, quoties ficcaverint, quousque assantur benè, & inferes.

In Locusta elixa cum cuminato. Teres piper, ligusticum, petroselinum, mentham ficcam, cuminum plusculum: mel, acetum, liquamen: si voles, folium & malabathrum addes.

Aliter Locusta. Ificia de cauda ejus sic facies folium nardi, uvam prius demes & elixas: deinde pulpam concides, & cum liquamine, piper & ovis ificia formabis.

In Locusta elixa. Piper, cuminum, rutam : mel, acetum, liquamen & oleum.

Aliter in Locusta. Piper, ligusticum, cuminum, mentham, rutam, nucleos : mel, acetum, liquamen & vinum.

HUMELBERGIUS.

T*Halassa.*] Id est, mare. Quo nomine insignitus est hic liber, eo quod in ipso de piscibus marinis & salsis condimentis & præparandis doctrina contineatur.

In Locusta.] Scilicet marina, quæ Græcè Carabus dicitur.

Et cappari.] Legendum puto, & carabo, & conjunctio illa, &, expositivè excipitur: Latinam dictionem tanquam minus notam, per Græcam suo tempore notiorē, aut usitatiorē interpretans, & declarans, sicut suprâ quoq; facit, lib. 2. ubi ait; isicia fiunt marina de cammaris & astacis.

Induta.] Hoc est, crusta sua non exempta, sed adhuc intacta.

Elixaris.] Pro elixaturis.

Quousq; assantur. Locusta elixa cum cuminato benè inferes : piper, &c.] Legendum, quousq; assantur benè, & inferes. In locusta elixa cum cuminato. Teres piper, &c.

Folium noci.] Lego, folium Nardi.

Uvam.] Hoc est, ova; quæ si non discreta aspiciantur tantum, tota tanquam compositum quiddam, & quasi species Uvæ apparent.

L I S T E R.

Thalassa.] De piscibus marinis quibuscunq; liber. Multa obsonia sunt, piscis tamen obtinuit, ut

vel solus, vel præcipuè obsonium vocaretur, qui nobilitate reliquis omnibus multo antecellit. Plutarchus l. 4. Sympof. ' Ex omnibus quæ nunc *περροχήματα*, nunc *ὄψα*, id est opsonia vocant, obtinuit tandem victor solis piscis; quod egregius cibus sit, ita ut nuncuparetur ab iis, qui ad insaniam usq; id edulium appetunt. Athen. Hujus appetentiæ ratio est, quod multo facilius coquantur pisces, quam carnes aut quadrupedum, aut avium; citius certè putrescunt. De hujusmodi re merito audiendus est *Daphnus medicus* apud eundem Athenæum: ' Utiliores sunt cunctis corporibus *Nocturnæ cænæ*; concoctionibus enim alimentorum prodest ' *Lunæ Sydes*, quod putredinem efficit, quia *putredine fit concoctio*: hanc ob causam celerius putrescunt, quæ noctu maculantur hostiæ. At non ob lunam, sed ob humiditatem aeris nocturni. Huic rei fidem dant veteres Medici aliiq; summi Philosophi. *Marina obsonia* (Plutarchus 4. Sympof.) præterquam quod sint suavissima, maximè etiam sunt innoxia: nam & carnosæ sunt, & non perinde ut carnes gravant, sed facile concoquantur, ut digeruntur. *Piscium alimentum* (Galen. l. 3. de alimentor. facult. c. 29.) hominibus otiosis, senibus imbecillis & ægrotis est commodissimum: qui vero corpus exercent, cibos postulant firmiores. Rursus idem ibid. c. 27. *Alimentum*

Alimentum quod è piscibus sumitur, non modo ad coquendum est facile: sed hominum etiam corporibus est saluberrimum ut quod sanguinem medium consistentia generet: medium autem voco, qui neq; admodum tenuis, neq; aquosus, neq; vehementer crassus est. Pisces (Hippocrates l. de affectionibus) leve sunt alimentum, & cocti, assati, & ipsi per se & cum aliis cibis. In pleuritide (Galen.) post ptisanam & mulsam, pisces saxatiles & multos ceteris omnibus præponit. Alexander Trallianus, in omnibus penè morbis ægros piscibus variis nutrit, nec satis nisi & ægrorum ferè luxuriæ subscriberet, dum ostracoderma atq; Isicia ex ipsis piscibus parata permittit.

In Locusta. Miror cum locusta tam valdè fuerit appetita à M. Apicio, ejus non meminerit auctor noster in conditura ejus piscis. De eo tamen sic Athenæus: Tiberii seculo vixit Apicius vir ditissimus, luxu solutus, & complura Placentarum genera Apicia nominavit. (At eæ placentæ nec apud ipsum Athenæum, qui tamen innumera id genus bellaria, sub placentarum nomine, infra libro 14, recenset; nec apud nostrum Apicium uspiam occurrunt) Multas nummorum cum ille Myriadas profudisset ventris & gulæ causâ, Minturnis, quæ civitas est Campaniæ, ut plurimum de gens, locustis vescebatur, magno emptis, quæ illic nascentes & maximè Smyrnæas, & Astacos Alexandrinos amplitudine vincebant. Cum in Aphrica vastæ inusitataq; magnitudinis audisset reperiri, continuo, ne expectato quidem unico die, illò navi profectus, multaq; incommoda navigationis perpeffus, ut

propius ad oram ejus regionis accessit, priusquam navi exiliret (adventurum enim rumor in ea provincia increbuerat) piscatores ad ejus navem contenderunt, & quam maximas obtulerunt locustas, quibus conspectis, num majores haberent percontatus, cum negassent illis grandiores, quas advassent, usquam in eo mari gigni; Minturnensium recordatus, gubernatorem jussit, eadem viâ Italiam repetere, priusquam in terra appulisset.

Locustas assas sic facies. Mnesitheus Atheniensis libro de eduliis; Locustarum inquit, Cancrorum, Squillarum. Et hujusmodi reliquorum, difficilis est concoctio, atq; adeo laboriosior multo, quam cæterorum piscium. *Assari, quàm elixari pisces illos magis convenit.* Athenæus lib. 3.

Horatius l. 2. Satyr 4.

Tostis marcentem squillis recreabis

& Afra

Potorem Cochlea—————

N. B. Squilla interdum pro locusta dicitur apud poetas. Moris fuit, ut Asparagis ornata magnæ squillæ, id est, locustæ, convivii inferrentur.

Juvenal. Satyr.

Aspice quàm longo distendat pedore lancem

Quæ fertur Dominæ squilla, & quibus undiq; septa

Asparagis, qua despiciat convivæ caudâ.

Aperiuntur locustæ, ut assolet, cum testa suâ. Aperta autem Locusta Stomachus ille parenchymatosus, tanquam magnum quoddam

dam jecur, præ cæteris visceri- Vide suprâ l. 2. c. 1. quæ de ejus-
bus spectabilis est : nempe in his modi Ificiis diximus.
piscibus crustaceis ista pulpa om- De cauda Locustæ uvam prius de-
nium delicatior, friabilis, & li- mes.] Ovorum congeriem per cau-
quidiuscula est. dam transeuntium, atq; ei extrin-

Et iis infunditur piperatum, co- secus adherentium. At Locustæ
riandratum.] Nempe liquamen pi- fæminæ, quæ ita se habeant, fe-
peratum, aut cum coriandro con- rè strigosiores sunt : mares itaq;
fectum. eo tempore eligendi sunt, qui he-

Ificia de cauda ejus sic facies.] bitiores & ponderosiores sunt.

C A P. II.

In Torpedine.

IN *Torpedine.* Teritur piper, ruta, cepulla arida :
mel, liquamen, passum, vinum modicè, olei boni
guttas : cum bullire ceperit, amylo obligas.

In torpedine elixa. Piper, ligusticum, petroselinum,
mentham, origanum, ovi medium, mel, liquamen,
passum, vinum oleum. Si voles, addes sinape, ace-
tum. Si calidum volueris, uvam passum addes.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

IN *torpedine.*] Hujus jecori te-
neritas nulla præfertur : Plin. est inter cartilagineos planos, id
alvum molli in cibo, authore Plin- est, inter pisces propriè sic dictos,
nio. Difficilis concoctionis est : numeratus : cur itaq; hic molli-
partes tamen, quæ circa caput sunt, bus & crustaceis interponatur,
molles habet, & stomacho con- non video ; nisi error sit transcri-
venientes, quæ & benè coquun- ptionis. Nam quæ sequuntur ita
tur. Parvæ meliores sunt, & præ se habent ; nempe loligo, sepia,
cipuè simpliciter elixata, authore Polypus, Ostrea, omnigena Con-
Diphilo. chylia, Echinus. An ex eo con-
jicere licet aliquid deesse de pis-
cibus, cum plurimi, etiam usûs
quotidiani apud Romanos, & mul-
tùm æstimati, omissi sint ?

In Torpedine.] Torpedo piscis
est inter cartilagineos planos, id
est, inter pisces propriè sic dictos,
numeratus : cur itaq; hic molli-
bus & crustaceis interponatur,
non video ; nisi error sit transcri-
ptionis. Nam quæ sequuntur ita
se habent ; nempe loligo, sepia,
Polypus, Ostrea, omnigena Con-
chylia, Echinus. An ex eo con-
jicere licet aliquid deesse de pis-
cibus, cum plurimi, etiam usûs
quotidiani apud Romanos, & mul-
tùm æstimati, omissi sint ?

C A P.

C A P. III.

In *Loligine*.

IN *Loligine in patina*. Teres piper, rutam : mel modicum, liquamen, caranum, olei guttas.

In Loligine farsili. Piper, ligusticum, coriandrum, apii semen, ovi vitellum, mel, acetum, liquamen, vinum, oleum, & obligabis.

HUMELBERGIUS.

IN *Loligine*.] Loligo è mollium genere pisces est, sepiæ similis, verum oblongior, & angustior, pedibus octonis brevioribus iis, quam sunt Polypi : intus per dorsum & corporis prona procurrente gladiolo cartilagineo.

L I S T E R,

In Loligine.] Hujus anatomen scripsimus, quam vide : vide etiam quæ supra dicta sunt de Loligine ad c. i. l. 2.

In Loligine in patina.] Patinam

pisium capit L. Nonnius pro piscibus jusculentis. Unde & Plauto tales pisces patinarii dicuntur in Afinaria.

Quasi piscis est amator Lena, nequam est nisi recens,

Is habet succum, is suavitatem, eum quovis pacto

Vel Patinarium, vel assum, versas, quo pacto lubet condies.

In Loligine farsili.] Impensa ad farciendum Loliginem hic omissa esse videtur ; sed in sequenti capite de Sepia, congeneri pisci, exhibetur,

C A P. IV.

In *Sepiis*.

IN *Sepia farsili*. Piper, ligusticum, apii semen, carum : mel, liquamen, vinum, condimenta coctiva, calefacies, & sic aperies sepiam, & perfundes, sic farcies eam sepiam coctam, cerebella elixa enervata teres cum pipere, cui commisces ova cruda quod satis erit,

erit, piper integrum, ificia minuta, & sic confues, & in bullientem ollam mittes, ita ut coire impensa possit, sepias elixas amylo in frigidam mittes cum pipere, lasere, liquamine, nucleis, ovis, & condies, uti voles.

Aliter sepias. Piper, ligusticum, cuminum, coriandrum viridem, mentham aridam, ovi vitellum, mel, liquamen, vinum, acetum & oleum modicum, & ubi bullierit, amylo obligas.

HUMELBERGIUS:

sicut olus coctivum & ligumen, ratione eadem.

[*N sepiis.*] Atramentum plurimum in sepiis est. Polypus atq; loligo atramentum mittunt, sed accrescit denuo, postquam miserunt, ut nunquam copia deficit atramenti. Id atramentum, auctore Celso, alvum mover.

[*Sic facies eam.*] Lege, sic facies eam.

[*Et sicco sues.*] Lege, & sic confues.

[*Ab alieno.*] Lege, amylo.

L I S T E R.

[*Condimenta coctiva.*] Condi-
mentum coctivum dicitur, quod
cito & brevi ebullitione coquitur: vide supra l. 2. c. 1.

[*Ificia minuta.*] E sepiis putà:

vide supra l. 2. c. 1.

C A P. V.

In Polypo.

[*N Polypo.*] Pipere, liquamine, lasere inferes.

HUMELBERGIUS:

L I S T E R.

[*N Polypo.*] Polypus multi alimen-
ti est; elixus humectat alvum, habetq; humorem quodammodo falsum, crediturq; libidinem maxime irritare, auctore Galeno. Præstant cum gravida sunt, mollia, ut loligines, sepiæ, & polypi.

[*In Polypo.*] *Polyphum miniani* *Jo-*
vis similem apponi vult Cicero, id
est, rubentem, ex suo scilicet atra-
mento inter alia conditum, quod
coctione, certè addito nitro, si non
per se, in rubrum vertitur: Dio-
cles libro primo salubriuni. 'Mol-
' li carne pisces & suaves gustu
' sunt, & ad venerem conferunt,
' præcipuè Polypodes. Athenæus.

R

In

‘ In Polypo dissecto & explicato *μύκωνα* papaver quidam interpre-
 ‘ *cerebrum bipartitum* videri. Atra- tantur : ab oblonga sua figura po-
 ‘ mentum habere, non quidem ut tius ego sic dictum arbitror. Ca-
 ‘ *sepia*, nigrum, sed rubescens in faubonus. *Polypus ad venerem iner-*
 ‘ vesicula, quam *μύκωνα* vocant, *tes juvat, durus & concoctus diffi-*
 ‘ jacere illam supra ventrem, fi- *cilis*. Diphilus apud Athenæum.
 ‘ milem vesicæ. Idem ibidem.

C A P. VI.

In Ostreis.

IN *Ostreis*. Piper, ligusticum, ovi vitellum, ace-
 tum, liquamen, oleum & vinum : si volueris & mel
 addes.

HUMELBERGIUS.

fus stomacho idoneas & alvum
 movere dicit.

IN *Ostreis*.] Ostreorum caro om-
 nium aliorum testatorum no-
 bilissima, authore Galeno. Pal-
 ma menfarum. Optima, quæ spon-
 dylo brevi atq; non carnosio, nec
 fibris lacinioso, ac tota in alvo.
 Stomachum unicè reficiunt. Fa-
 stidiis medentur, & alvum mol-
 liunt leniter. Hæc Plinius. Cel-

L I S T E R.

In Ostreis.] Hæ crudæ quoq;
 inferebantur : ideo tanta diligen-
 tia atq; artificio vivæ conserva-
 bantur, ut libro 1. c. 12. exposi-
 tum est.

C A P. VII.

In omne genus Conchyliorum.

IN *omne genus Conchyliorum*. Piper, ligusticum,
 petroselinum, mentham ficcā, cuminum pluscu-
 lum : si voles folium, & malobatrū addes.

HUMEL-

maximèq; jus earum, Celso authore & Hippocrate.

HUMELBERGIUS.

L I S T E R.

[*N* *omne genus Conchyliorum.*]

Nunc conchylium generale nomen est ad omnes conchas, à quibus nomen accepit, & sic etiam accipit Plinius non uno loco. *Movent alvum omnes ferè conchulæ,*

[*In omne genus Conchyliorum.*]

Quæ hæc genera fuerint, vide supra l. i. c. 29. in cœna Metelli pontificis, ubi etiam eadem condimenta habentur.

C A P. VIII.

In Echino.

[*N* *Echino.* Accipies pultarium novum, oleum modicum, liquamen, vinum dulce, piper minutum, facies ut ferveat, cum ferbuerit, in singulos echinos mittes: agitabis: iterum bulliat; cum coxeris, piper asperges & inferes.

Aliter in Echino. Piper, costum modicum, mentham siccam, mulsum, liquamen, spicam Indicam & folium.

Aliter Echinum. Totum mittes in aqua calida, coques, levas, in patella compones: Addes folium, piper, mel, liquamen, olei modicè, ova & sic obligas: in thermospodio coques: piper asperges & inferes.

In Echino falso. Echinum falsum cum liquamine optimo, caræno, pipere temperabis & appones.

Aliter Echinus falsus. Liquamen optimum admisces, & quasi recentes apparebunt, ita ut à balneo sumi possint.

HUMELBERGIUS.

scoride. Celsus quoq; alvum movere testatur: & Plinius ait, Echini ad calculos in cibis proficiunt.

[*N* *Echino.*] Ova omnium amara, quina numero. Echinus marinus stomacho accommodatus est: idemq; bonam facit alvum, sciendæ urinæ utilis, authore Dio-

Ter bulliat.] Lege, *iterum bulliat.*

Piper costum modicè.] Legendum puto, *piper, costum modicè.*

In aqua calida coques, levas, in patella compones.] Hæc ex vetusto exemplari adscripsimus.

Echinus salis.] Legendum, *Echinus salsus.* Deinde mox pro aptabunt, legendum, apparebunt.

L I S T E R.

In Echino. Vinum dulce.] Echini habent aliquid, quod ventri stomachoq; conducit, & urinam movet; verum hæc ex calido aliquo sumere oportet vino fastidio, absinthite, aut condito. Trallian. De Epilepsia.

In singulos Echinos mittes.] Id est, in aperturam testæ; nam de-terfis tantum aculeis, hi integri coqui videntur: in hunc sensum infra dicitur, *totum echinum mittes in aqua calida, coques*: tamen particula oviformes quinque, quæ sola caro echinorum edulis est, eximendæ sunt à coctura.

In Echino falso.] Hi pisces piperati per se sunt, etiam sale conservabantur. Ac recentes magis aestimabantur, uti mox dicitur. *Quasi recentes apparebunt.* Nihil sapidius echino: eorum duæ minimùm species ad nostra littora habentur, suis locis copiosissimè;

tamen ob multitudinem victus non piscantur. At ex ejus defectu, etiam nostris Nautis, ut ex eorum itineribus editis constat, admodum salubria & grata edulia inventa sunt.

Echini teneri sunt, boni succi, virosi gustus, multum fatigant, facile corrumpuntur: ex aceteto, mulso, apio, & mentha sumpti dulces, boni succi, & conferunt stomacho.

Athenæus. Hi in Attica mensa frugali apud eundem memorantur nempe, in Lance magna habente discos quinque;

Quorum unus allium continet, alter Echinos duos.

Alius Thrymmacida dulcem, alius conchas decem.

Alius Antacai paululum.

Ita ut à balneo sumi possint.] Propter gratiam & facilem concoctionem, subitamq; recreationem. Echinatorum omnium ova, id est, caro, utiq; amara sunt. Ita Plinius; at idem dicit piper esse amarum, & revera, Echini, me judice, piper, non aliam amaritudinem, vehementer sapiunt.

C A P. IX.

In Merulis.

IN Merulis. Liquamen, porrum concisum, cuminum, fatureiam, passum, vinum mixtum, facies aquatius, & ibi merulos coques.

Optimus, inquit Galenus, in- *Vinum mixtum facies aquatius.*
 ter saxatiles delectationis Id est, passum sive dulce pauca
 gratia scarus esse creditur; post aqua mixtum: ita merulæ ad fir-
 ipsum autem merulæ & turdi. miorem & magis friabilem car-
 Et Celsus ait, saxatiles omnes nem coquentur.
 leviores sunt, & alvum movent.

C A P. X.

In Sarda & Cordula.

IN *Sardis.* *Sardam farcilem sic facere oportet.* Sar-
 da exossatur: & teritur pulegium, cuminum, pi-
 peris grana, mentha, nuces, mel: impletur & confui-
 tur: involvitur in charta, & sic supra vaporem ignis in
 operculo componitur: conditur ex oleo, carano,
 alece.

Sarda ita fit. Coquitur sarda, & exossatur, teritur
 piper cum ligustico, thymo, origano, ruta, caryota,
 melle, & in vasculo ovis incisus ornatur: impenſa; vi-
 num modicè, acetum, defrutum & oleum viride.

Fus in Sarda. Piper, origanum, mentham, cepam,
 aceti modicum & oleum.

Fus in Sarda. Piper, ligusticum, mentham ari-
 dam, cepam coctam, mel, acetum, oleum, perfundes:
 asperges ovis duris concisis.

Fus in Cordula. Piper, ligusticum, apii semen,
 mentham, rutam, caryotam: mel, acetum, vinum &
 oleum: convenit & in sarda.

HUMELBERGIUS.

Cordula.] Thynni partus cor-
 dula appellatur. Plin.

Teritur pulegium cum piperis.]

IN *Sarda.]* Sarda, ita vocatur Legendum puto, teritur pulegium,
 pelamis longa ex Oceano ve- cuminum piperis.
 mens. Plin.

Operculo.] Hoc est, Testu, de quo dictum est in præcedentibus.

Allego.] Legendum, *alece*.

In vasculo.] Ceu lance, seu alio simili.

Piper, ligusticum, mentham aridam, &c. usq; ad id, *jus in cordula assa.*] Hæc omnia ex vetusto exemplari adscripsimus.

minimè convenit; at illa veterum, ob foliorum, è quibus conficiebatur, fissorum integritatem etiam madida tenacissima fuit. Imò ex papyro vestimenta fiebant olim piscatoria, teste Juvenale.

— *Hoc tu Succinctus patria quondam Crispine papyro?*

L I S T E R.

Sarda farsilis : exossatur.] Coquitur & exossatur, infra.

Impletur, consuitur, involvitur in charta, & sic supra vaporem ignis in operculo componitur.] Elegans conditura: Huic autem usui, ut ante dictum est, charta nostra

Operculum autem istud exiguis foraminulis cribri instar pertusum oportuit, ad ignis vaporis transitum commodiorem: Ita apud Indos Afrosq; hodiernos, Oriza, ne dirumpatur, coquitur.

Aspergis ovis duris concisis.] Sic apud nos salsamenta inferuntur.

C A P. XI.

In Mugile.

JUS in *Mugile salso.* Piper, ligusticum, cuminum, cepa, mentha, ruta, salvia, caryota: mel, acetum, sinape & oleum.

Aliter jus in mugile salso. Piper, origanum, eruca, mentha, ruta, salvia, caryota: mel, oleum, acetum & sinape.

HUMELBERGIUS.

IN *Mugile.*] Mugil, qui vulgò cephalus, piscis est littoralis, satis magnus & candidus.

Calva.] Hic & aliis locis legendum puto, *Salvia*.

L I S T E R.

In mugile salso.] Nescio, an hi pisces apud nos saliantur: ex hoc

tamen pisce ova *salsa*, Botargo, dicta, sale condiuntur, Galliâ Narbonensi, & alibi ad mare mediterraneum. Mugil autem fere Lacustres maritimas frequentat, & salsamenta fiunt è marinis piscibus, è fluviatilibus & lacustribus: Athenæo autore.

Hecifius scribit apud eundem, Mugiles saporis suavissimi esse optimiq; succi, parum alere, excerni facile.

Item

Item Euthedemus Atheniensis effluat : Item, aquâ marinâ salsa-
libro de Salsamentis, Mugiles Ce- mentum elixum dulcius redditur :
phalos appellari ob gravius illo- item suavius esse salsamentum,
rum caput. Rursus, admirabilem dum igne calet.

esse bonitatem Mugilum sale con- Apparatus Salsamentorum ex
ditorum, ventriculo placere. Athenæo hujusmodi est. Pri-
Origanum.] Putre salsamentum mum id eluendum est, deinde in
Origanum amat. Proverb. Athe- lancem scitamentis subitè aspersis,
næus. Item in conditura Salsa- frustum cum apposuerò, elixabo tan-
menti hæc habet Athenæus; sal- dem, posteaq; coctura mollium,
famentum quodvis abluendum, atq; ab igne remotum, honestabo
quoad inodora & dulcis aqua *silphio*.

C A P. XII.

In Siluro, in Pelamide, & in Thynno salsis.

Piper, ligusticum, cuminum, cepam, mentham, ru-
tam, salviâ, caryotam ; mel, acetum, sinape
& oleum.

HUMELBERGIUS.

Siluro.] Silurus piscis fluvialis
(omnium facile maximus) ma-
leficus & dentatus, cum Sturio
neq; maleficus, neq; dentatus sit.
In cibo alvum molliet silurus in ju-
re. Plin. 'Nutrit & bonam fa-
'cit alvum recentis siluri cibis.
'*Salsi* contra non sentitur cibus,
'fauces tamen expurgat, & ad
'vocem expurgat. Silurus fami-
'na præstat suo mari. Diosco-
'rides.

Pelapide.] Legendum, *Pela-
mide*. Plinius hæc habet cibium
vocatur pelamis concisa. Cordu-
la pelamis pusilla. *Uræa ciba* fi-
unt ex magna pelamide. Est au-
tem *Uræon*, salsamentum caudæ
proximum. Authore Athenæo,

Cæterum pelamis est multi ali-
menti & gravis : sed urinam cit,
& difficulter concoquitur. Sale
condita facilis alvo, & attenuat.

Thynno.] Thynni pelamidum
generis esse videntur. E Thynno.
Salsamenta fiunt : quæ *cibia* di-
cuntur inter macra, ut inter pin-
guia cordyle. Thynni in cibo
graves sunt, & multi alimen-
ti : damnantur in cibo cum utero
ferunt, authore Aristotele.

L I S T E R.

Mentham, rutam.] Salsamenta
antiquis cum Oleribus in promul-
sede apponebantur. Athenæus.

*Prima tibi dabitur, ventri La-
lucæ movendo.*

P 4 Utilis,

*Utilis, & porris fila refeſta ſuis.
Mox vetus, & tenui major Cor-
dyla lacerto,
Sed quam cum ruta frondibus
ova tegunt.*

Martial. l. 11, 13. idem. l. 10, 48.

*Seſſa coronabant rutatos ova la-
certos,
Et madidum Thynni de ſale ſu-
men erit.*

C A P. XIII.

In Mullo.

JUS *in mullo taricho.* Piper, rutam, cepam, dacty-
lum, ſinapi, trito commiſces echino, oleo & ſic
perfundes.

Piſcem friſtum vel aſſatum falſum in falſo. Jecur
coques, teres, mittes piper aut liquamen, aut ſalem,
addes oleum, jecur leporis, aut hœdi, aut agni, aut pul-
li: & ſi volueris in Formella piſcem formabis, oleum
viride ſupra adjicies.

Aliter vice falſi. Cuminum, piper, liquamen teres
& paſſum modicè vel carani, & nuges tritas plurimas
miſces, & ſimul conteres, & falſa redde, liquamen
fundes, oleum modicè ſuperſtillabis, & inferes.

Aliter falſum in falſo. Cuminum tantum quantum
quinq; digitis tollis, piperis ad dimidium ejus, & unam
ſpicam alii purgatam, teres, liquamen ſuperfundes,
oleum modice ſuperſtillabis. Hoc ægrum ſtomachum
valdè reficit, & digeſtionem facit.

HUMELBERGIUS.

IN *mullo taricho.*] Id eſt, in
mullo falſo. M. Apicius ad
omnem luxum ingenio mirus in
Sociorum garo (nam ea quoq; res
cognomen invenit) necari eos præ-
cellens putavit, atq; è jecore eo-
rum alecè excoctare provocavit.
Plin. Alex ita pervenit ad oſtreas,

echinos, urticas, cammaros, mul-
lorum jecinora. Idem. Mulli
ſunt leves & boni ſucci ac medii
inter teneros duroſque, authore
Celſo. Cateris piſcibus & du-
rior & fragilior, coſtu facilis,
menſis idoneus, prædulcis, pin-
guedinis expers.

Sine falſo.] Lego, *in falſo*, id
eſt, in falſamento.

Formella.]

Formella.] Hoc est, ut Colu-
mella de caseo faciendo vocat, for-
ma. Est autem vas ad rei alicu-
jus figuram effigiatum, ut hîc ad
piscis similitudinem formatum.

Redde, fundes.] Lege, *redde*,
liquamen fundes. Quod deinde se-
quitur Salsamentum, ex vetusto
exemplari adscriptum est.

Spicam alii.] Spicæ in allio vo-
cantur nuclei, hoc est, divisiones
illæ, quæ singulæ novam instau-
rant sobolem conficæ, Marcellus
medicus grana vocat. *Allii umbili-*
cum, quo grana continentur, atq;
ubi radices inhaerent, cum ipsis ra-
dicibus.

L I S T E R.

In mullo taricho.] Nempe Sal-
samentum ex tam raro & omni-
um optimo pisce: mullorum eti-
am salsamenti meminit Plinius,
l. 32. At si nova cum veteribus
comparare liceat, *Asellum nostrum*
longum, *Ling* Anglicè dictum, om-
nia quæq; unquam fuerunt salsam-
enta longè superare dicimus.
Nam nullus piscis æquè salem fert,
in conditura ficca, atq; hic, nem-
pe ad septem minimum annos
durat, & vetustate melior fit, si
rectè custodiatur: istum tamen
salem, quo condiatur, marinum
esse oporteat; nimirum sole con-
cretum, qualis è Gallia habetur.
Profectò omnis sal, coctione ve-
hementi paratus, dammandus est.
Nam non solum hujusmodi pisces
lædit, sed & carnes quascunq;
sive piscium, sive quadrupedum,
& universa condimenta corrup-
pit, quòd calcis naturæ igneæ ne-
cessariò particeps sit.

Sed hunc locum corrigit *L. Non-*
nius. Oribasius l. 4. Collectaneo-
rum laudatissima omnium, quæ

nunc in usu sunt, Gaditana sal-
samenta, quæ nunc sardæ nunci-
pantur, deinde Mulli, qui ex Pon-
to advehuntur. Quo loco ex Ga-
leno iii. Aliment. facult. lego
Mylli: Quæ vox etiam corrupta
apud Pollucem legitur, *ἄμυλλοι*
pro *μύλλοι*, & interpres vertit
placentam, nimis supinè: sic apud
Apicium l. 9. legimus, *jus in Myl-*
lotaricho, non Mullo. Myllus enim
ex genere est Coracinorum, aptus
ad salsamenta, Mullus verò pror-
sus ineptus. Athenæus. *Hujus*
autem generis (Coracinorum) ma-
jores Platistaci dicuntur, ætatis
mediæ Mylli, parvi autem Gnotidia.

Trito commiscet Echino.] De hoc
vel simili ferculo & non minus
operoso, Seneca Epist. 95. Forte
ad inventum M. Apicii. Nam illum
sua memoria vixisse ait, nempe
sub Tiberio, & hac ipsa Epistola
illius meminit; nempe in licita-
tione prægrandis istius Mulli Ti-
beriani. ‘Memini fuisse quon-
dam in sermone nobilem pati-
nam, in quam quicquid apud
lauros solet diem ducere, pro-
perans in damnum suum, pro-
pina congesserat, veneriæ (Con-
chulæ) Spondylisque, & Ostrea,
eatenus circumcisa, qua edun-
tur (id est, *pulpa sive lacinia*
servata, durior parte musculo-
rejeſta) intervenientibus distin-
guebantur Echinis, torti distra-
ctiq; sine ullis ossibus Mulli con-
straverant. Et paulo infra de
eadem patina, dum stringit mo-
res sui seculi: pariter sint, quæ
disponi solent, jure uno perfusa,
nihil interfit, Ostrea Echinis,
Spondyli perturbati Mullis co-
ctiq; ponantur. At jus istud
omissum est apud Senecam, quod
nostro Apicio hic extat.

Jecur Coques.] Mulli. E jecore mulli M. Apicius garum conficere instituit. Quid amplius quaris? etenim omisso liquamine tanquam supervacaneo, hîc habes istud garum piperatum ex cocto mullo- rum hepate & sale liquefacto. *Jecur coques, teres, mittes piper aut liquamen, aut salem.* Inter dapes autem Varianas extra Mullo- rum numerantur. Lampridius. 'Mullus celebratur (inquit Gale- nus de alimentorum facult. lib. 3. c. 27.) apud homines tanquam voluptate reliquos cibos supe- ret: verum *Mulli hepar* propter voluptatem à gulosis summope- re expetitur. Quidam istud he- par comminuunt ad intinctus, & Garelæo, & vini pauxillo.

In formella piscem formabis.] In vase quodam duplici ad illius piscis similitudinem facto: fit piscis ex pulpa & carne falsi Mul- li cocti. Verus autem inventum est, ut constat ex Athenæo. 'Ni- comedi Bithyniæ regi, procul à mari dissito, halecem deside- ranti, coquus aliquis pisciculum imitatus, quod finxerat, pro ha- lece apposuit. Vide suprâ de hac inventionem l. 7. c. 1.

Hæc ficta quidem edulia, sed edi tamen possint, & gustui grata sint: sed Heliogabalus condimen- tis absurda adjecit, nec edenda: ut pisum cum aureis, (id est, au- reis granis five globulis) lentem cum cerauniis, (id est, lapidibus quibusdam compressis in modum lenticulæ) fabam cum electris, (id est; succineis globulis fabæfor- mibus) & orizam cum albis (id est, Margaritis) exhibuit: albas præterea in vicem piperis pisci- bus & tuberibus consperfit: sunt enim plurimæ margaritæ, maxi- mæ & musculis fluviatilibus, quæ fuscæ sunt, & colorem tuberum quàm proximè accedunt: miror itaq; Salmasium in his rebus Ca- sauboni contradicere voluisse, cum luce clarius sit, Heliogabulum hæc edulis miscuisse, ut deciperentur convivæ, & fercula irrita fie- rent.

Hoc ægrum stomachum valdè re- scit, & digestionem facit.] Perin- de ut reliqua omnia condimenta in his libris descripta; ita ex institu- tione medica. Similiter iste halec falsus Batavicus musteus five re- cens, inter stomachica egregius.

C A P. XIV.

Emphractum Baianum.

E*mphractum Baianum.* Ostreas minutas, sphondy- los, urticas in cacabum mittes, nucleos tostos concisos, rutam, apium, piper, coriandrum, cumi- num, passum, liquamen, caranum, oleum.

HUMELBERGIUS

E *Embraſtum Baianum.*] Legendum puto emphraſtum, ut intelligatur de opſonio, quod rebus invicem mixtis & coactis, obduratiſq; ob condensationem quaſi fartum & coagulatum appareat. *Ἐμπεριξις* namq; oppilatio, repletio, & obduratio eſt; Baianum autem dictum, quod Baiis ita fieri conſueverit.

Sphondylos.] E teſtaceorum genere piſces ſunt, duram habent carnem, menſis tamen non inconveniunt. Dicitur etiam ſphondilus calloſum illud rotundum albicans,

quod intus habent in medio oſtreæ, à ſimilitudine ſphondyli, id eſt, verticuli instrumenti, quo mulieres in filando utuntur. Nam reliqua caro circumſparſa, lacinia dicitur.

Careotam.] Hic & alibi apud Apicium noſtrum, ubi inter liquores reperitur hæc dictio; pro ea, lege *caranum*.

L I S T E R.

Emphaſtum Baianum.] Baiæ ad mare, ubi Oſtreæ & Sphondyli & Urticæ marinæ facile haberi potuerunt, ad hoc ferculum commode faciendum.

A P I C I I

APICII COELII

LIBER X.

Qui HALIEUS appellatur.

CAPUT I.

In piscibus diversis & variis.

JUS diabolanon in pisce frixo. Piscem quemlibet curas, salias, friges : teres piper, cuminum, coriandri semen, laferis radicem, origanum, rutam fricabis : suffundes acetum : adjicies caryotam, mel, defrutum, oleum : liquamine temperabis : refundes in cacabum, facias ut ferveat, cum ferbuerit, piscem frictum perfundes, piper asperges & inferes.

Jus in pisce elixo. Piper, ligusticum, cuminum, cepullam, origanum, nucleos, caryotam : mel, acetum, liquamen, sinapi, oleum modicè, jus calidum, si velis, uvam passam.

Aliter in pisce elixo. Teres piper, ligusticum, coriandrum viridem, satireiam, cepam, ovorum vitella cocta, passum, acerum, oleum, & liquamen.

Jus in pisce elixo. Piscem curabis diligenter, mitis in mortarium salem, coriandri semen, conteres benè, volves eum, adjicies in patinam, cooperies, gypsabis, coques

coques in furno : cùm coctus fuerit, tolles : aceto acerrimo asperges, & inferes.

Aliter jus in pisce elixo. Cùm curaveris piscem, adjicies in sartaginem coriandri semen, aquam, anethum viride, & ipsum piscem : cùm coctus fuerit, asperges aceto, & inferes.

Jus Alexandrinum in pisce asso. Piper, cepam siccam, ligusticum, cuminum, origanum, apii semen, pruna damascena enucleata, mittis acetum, liquamen, defrutum, oleum & coques.

Aliter jus Alexandrinum in pisce asso. Piper, ligusticum, coriandrum viridem, uvam passam enucleatam : vinum, passum, liquamen, oleum & coques.

Aliter jus Alexandrinum in pisce asso. Piper, ligusticum, coriandrum viridem, cepam, damascena enucleata ; passum, liquamen, oleum, acetum & coques.

HUMELBERGIUS.

H*Alicus.*] Id est, piscator. *Ἀλιεύς.* Quo nomine inscriptus est hic decimus & ultimus liber ab Apicio, quòd diversorum tum marinorum, tum fluviatilium & omnigenis piscium condituras contineat.

Diabotonon.] Id est, *δια βοτάνων*, ex herbis & herbaceum.

Salvas.] Lege, *salias*, hoc est, sale consperges.

Defrutum.] Ubi inter liquores ponitur hæc dictio, pro ea semper leges — defrutum ; nisi ratio aliter exegerit pro adjecti alicujus necessitate.

Sartaginem semen.] Lege, *Sartaginem, coriandri semen.*

L I S T E R.

Jus diabotonon.] Argumento has condituras è Græco fluxisse fon-

te : vide quæ suprâ notavimus de ferculo diateffaron dicto.

Gypsabis, coques in furno.] Gypso patina munitur, ne jus perspiret in fumo : item, ut vehementior sit coctura, ad ipsa piscium officula liquanda.

Jus Alexandrinum.] More Ægyptiaco, sæpius repetitum : certè Nilus piscosus fluvius est, & Alexandria urbs maritima, ad ostium istius fluvii sita : ita utriusque aquæ piscium abundans ; unde eorum conditurae studium peculiare.

Heliogabali autem jus ignoratur : Is pisces semper, quasi in marina aqua cum colore suo coctos, *conditura Veneta* comedit ; authore Æ. Lampridio.

Cepam siccam.] Forte ex inventionem Ægyptiorum : quibus cepæ valdè æstimatæ ; Utpote nostris plurimum mitiores.

In pisce elixo.] In piscium elixatione aut assatione, ut eorum caro firmior, friabilior & tenera sit, in

in aquam valdè bullientem vivi, si fieri potest, injiciendi, aut super prunas arduas diuq; coquendi sunt. Nam frigidus eorum sanguis albuminis ovi alicujus quodammodo æmulus est, & similiter ad duritiem coquitur. Adhæc, si pisces obliquis & spissis incisuris præparentur, vel ad coctionem in aqua, vel ad nudum ignem, etiam eorum officula, ut ut molestissima & periculosa, in se contrahuntur, & nulla in manducatione sentiuntur: hujus itaq; experimenti fide istum locum Plinii, l. 9. c. 30. interpretari licet. *‘Locustam unam animalium nisi vivam ferventi aqua incoquatur, fluida carne non habet callum.* Define itaq; mirari cum Seneca. Nat. quæst. l. 3. c. 18. Cùm luxuriam sui temporis castigaret, *‘Tantum in antiquis Romanis fuisse fastidium, ut nollent attingere nisi eodem die captum piscem: qui, ut aiunt, saperet ipsum mare: ideo cursu advehebatur; ideo gerulis cum anhelitu, & clamore properantibus dabatur via. Quò pervenere delicia? is pro putrido jam piscis affertur, qui non hodie eductus, non hodie occisus est. Nescio de re magnâ tibi credere: ipse oportet mihi credam: huc affertur, coram me animum agat. Ad hunc fastum pervenere ventres deliciores, ut gustare non possint piscem, nisi quem in ipso convivio natantem, palpitantemq; viderint — nihil est moriente Mullo formosius, &c.* Hæc Senecæ quidem scommata sunt, at absurde & præter rerum naturam dicta. *‘Athenis legibus vetitum fuit piscatores aqua pisces suos rigare, ut eos à mari*

‘adhuc udos emerent. Athenæus. Imò hodierni Batavi, in piscium condituris scientissimi, idem de *vivis piscibus* coquendis cum veteribus sentiunt. Profectò populi cujusq; consuetudines longo usu probatæ, non ita leviter culpandæ sunt; etiam si earum ratio nobis vel non protinus animadversa, vel prorsus ignota sit. Ad cocturæ quoq; rationem illud imprimis pertinet Plinii l. 32. c. 6. *‘Muræ nam & omnia testacea modicè collui in cibus, (id est, aqua modica elixari) quia saporis gratia perit.*

Hanc autem friabilitatem, in piscibus obtinendi erat alia ratio & modus apud veteres. *Pisces qui puro mari (Galen. l. de cibus boni & mali succi. c. 15.) victum petunt, & boni odoris sunt, gustiq; suaves, pinguedinis autem vel nihil omnino, vel paucissimam in se habent, diutiusq; à putredine illæsi durant, præsertim si nive circumdati fuerint: ad hunc enim modum qui duriores fuerint, præstantiores evadunt; cùm caro ipsorum reddatur friabilior, uti ut caro Aselli, & eorum qui saxatiles sunt: nam quod in his (Asellis putà) naturaliter inest, (nempe friabilis caro) id pisces, qui duræ sunt carnis, à nive sumpserint.*

Aquam, anethum viride, & ipsum piscem.] Hoc loco memorare licet jus album Galeni: nam ita paratos pisces Galenus passim commendat in ægrorum victu. *Copiosam aquam primùm injice, deinde olei quod satis sit affundito, cum pauco anetho & porro: deinde cum semicocti fuerint pisces, salis tantum inspergito, quoad jus salsum nondum apparuerit.*

C A P. II.

In Congro.

JUS *in Congro asso.* Piper, ligusticum, cuminum
frictum, origanum, cepam ficcā, ovorum vitella
cocta: vinum, mulsum, acetum, liquamen, defrutum
& coques.

HUMELBERGIUS.

perveniens. Duræ carnis est, au-
thore Galeno. Stomacho tamen

IN *Congro.*] Conger sive con- conferre testatur Hiccius. In-
grus piscis est anguillæ fimi- suavis tamen est.
lis ad immensam magnitudinem

C A P. III.

In Cornuta.

JUS *in cornutam.* Piper, ligusticum, origanum, ce-
pam, uvam passam enucleatam: vinum, mel, ace-
tum, liquamen, oleum & coques.

HUMELBERGIUS.

numeratus à Plinio, l. 32. & cor-
nua habet. Unde libro 9. ait.

Attollit cornuta è mari sesquipeda-

IN *carruta.*] Legendum, in cor- *lia fere cornua, quæ ab his nomen*
nuta. Piscis est inter magnos traxit.

C A P. IV.

In Mullo.

JUS in Mullos assos. Piper, ligusticum, rutam, nucleos: mel, acetum, vinum, liquamen, oleum modicè: calefacies, & perfundes.

Aliter jus in Mullos assos. Rutam, mentham, coriandrum, fœniculum, omnia viridia: piper, ligusticum: mel, liquamen & oleum modicè.

L I S T E R.

à mari, illi falsi. Vide suprâ
patinam Mullorum loco falsi. l. 4.

JUS in mullos assos.] Nempe c. 2.
recentes & non salitos: nam *Aluum movet omnium piscium jus.*
in proximè superiore libro egit de Inquit Plinius; coqui debent cum
falsis mullis: idem putà dictum anetho, apio, coriandro, porro,
de Pelamide & Thynno in sequen- additis oleo & sale.
tibus capitibus 5. & 10. condien- *Omnia viridia.* Quo statu ve-
dis; scilicet hi omnes novissimè hementiora sunt.

C A P. V.

In Pelamide.

JUS in Pelamide assa. Piper, ligusticum, origanum, coriandrum viridem, cepam, uvam passam enucleatam: passum, acetum, liquamen, defrutum, oleum & coques.

Hoc jus convenit etiam in elixa: si vis & mel ad-des.

C A P.

C A P. VI.

In Perca.

JUS *in Percam.* Piper, ligusticum, cuminum fistum, cepam, pruna damascena enucleata : vinum, mulsum, acetum, oleum, defrutum & coques.

HUMELBERGIUS.

IN *Perca.*] Perca & marina & fluviatilis est.

L I S T E R.

In perca.] Silurus, perca, ru-

bellio, & Anguillæ pisces fluviatiles sunt; nec aliorum id genus piscium fluviatilium mentio fit apud Apicium nostrum: & revera pisces aquæ dulcis apud veteres parùm æstimati sunt præ marinis.

C A P. VII.

In Rubellione.

JUS *in pisce rubellione.* Piper, ligusticum, careum, serpillum, apii semen, cepam ficcā: vinum, passum, acetum, liquamen, oleum : amylo obligas.

HUMELBERGIUS.

similes, authore Athenæo, quam minores.

Rubellione.] Quos Latini Rubelliones sive rubellos & rubros, Græci erythrinos sive erythricos à colore vocant pisces, pagris

Serpillum.] Pulmentariis rusticis apta, facit ad tormina, jecoris & lienis dolores.

C A P. VIII.

In Murena.

JUS *in Murena assa.* Piper, ligusticum, satureiam, crocum magnum, cepam, pruna damascena enucleata; vinum, mulsum, acetum, liquamen, defrutum, oleum & coques.

Aliter jus in Murena assa. Piper, ligusticum, pruna damascena: vinum, mulsum, acetum, liquamen, defrutum, oleum & coques.

Aliter jus in murena assa. Piper, ligusticum, nepetam montanam, coriandri semen, cepam, nucleos pineos: mel, acetum, liquamen, oleum & coques.

Aliter jus in murena elixa. Piper, ligusticum, anethum, apii semen, rhun Syriacum, caryotam: mel, acetum, liquamen, oleum, sinape, defrutum.

Aliter jus in murena elixa. Piper, ligusticum, careum, apii semen, coriandrum, mentham aridam, nucleos pineos, rutam: mel, acetum, vinum, liquamen, oleum modicè calefacies & amylo obligas.

Jus in murena elixa. Piper, ligusticum, careum, cuminum, nucleos, caryotam, sinape, mel, acetum, liquamen, oleum, defrutum.

Jus in pisce elixo. Piper, ligusticum, petroselinum, origanum, cepam aridam: mel, acetum, liquamen, oleum modicè: cùm bullierit, amylo obligas, & in lance inferes.

HUMELBERGIUS.

IN *Murena.*] Dentibus malefica & carnivora. Murena in magnis olim deliciis habita. 'Jam celebres erant deliciæ popinales, 'cùm à mari deferrentur Vivaria, 'quorum studiosissimi, velut ante 'devictarum gentium Numanti-

'nus & Isauricus: ita Sergius Orata, & Licinius Murena captorum piscium latabantur vocabulis. Columella l. 8. c. 16.

Croco magna.] Lege, crocum magnum, ut de sativo intelligatur. An croco magna! 'Expresseo unguento crocino inquit Plinius 'fit quod crocomagma appellant; (id

(id est fex & recrementum unguenti crocini) 'Optimum quod odoratissimum: at quod gustatum, salivam, dentes & linguam ad aliquot horas permanenter colore inficit.

Ligusticum, acetum.] Lege, ligusticum anethum.

Rhus Syriacum.] Legendum, *rhus Syriacum*. Est autem *rhus* frutex, cujus semine in opsoniis quondam utebantur. In Syria adhuc in opsoniorum usu est pro sale inspersus. Aspergitur pro sale opsoniis, omnesq; carnes cum silphio suaviorum facit. Plin.

LISTER.

In Murena] C. Cæsari C. Hiri-
rius ad triumphalem coenam sex
millia murenarum mutuo appen-
dit. Ita conditur Murena apud
Horatium Serm. 2. Satyr. 8.

Affertur Squillas inter Murena
natantes

In patina porrecta: sub hoc he-
rus: hac gravida, inquit,

Capta est, deterior post partum
carne futura.

His mistum jus est oleo, quod
prima venasfri

Pressit cella, garo, de succis
piscis Iberi,

Vino quinquenni, verum citra
mare nato,

Dum coquitur (cocto Chium sic
convenit, ut non

Hoc magis ullum aliud) pipere
albo: non sine aceto

Quod Methymnaam vitio muta-
verat uvam.

Erucas virides, inulas ego pri-
mus amaras

Monstravi incoquere, illotos Cur-
tillus Echinos.

Ut melius muria, quam testa
marina remittat.

In Murena.] Dentibus malefica
& carnivora: ad quæ alludens
Tertullianus, dicit, *terrenæ bestiae
exedentula, & exunguis, & excor-
nis*; de piscibus placuit *feras co-
gere*. Non hic dicit Tertullianus,
ut vult L. Nonnius, Murenas fu-
isse edentulas; sed exprobat sa-
vitiam Vidii Pollionis, quasi be-
stiae omnes terrenæ essent eden-
tulæ, exungues, & excornes, nec
sufficerent dilacerandis mancipiis,
ut de piscibus placuerit ei *feras
cogere*.

Patina porrecta.] Id est, an-
gusta & longa, ad figuram mure-
næ magis accommodata.

Piscis Iberi.] Id est, Scomberi:
garo Sociorum.

Aliud.] Parenthesi includen-
dum est.

Illotos Echinos.] Recentes à ma-
ri: ut suam falsedinem melius re-
mittant: tamen locus vitiosus
videtur, & emendatione indiget.

Rhus Syriacum.] Medicamen-
tosum semen opsoniis inspersum;
& nunc quidem in usu tantum
medico est, etiam si in Italia &
Gallia Narbonensi copiose prove-
niat: nisi forte apud Asiaticos &
calidis regionibus cum cibo hodie
sumatur; nam inter præcipua re-
media est ad tormina & dysen-
terias curandas præcavendasque:
quibus certò morbis homines, sub
istis caloribus degentes, valde ob-
noxii sunt. In murena autem &
Anguillis *rhus* adjici videbatur,
tanquam peculiare quoddam con-
dimentum, ne propter summam
earum lubricitatem ac molliciem
alvum vehementius moverent.
Rhus Syriacum, quo coqui utun-
tur,

eur; Scribonius Largus. Item ex parvo sale, vel, quod est melius, Calio Aureliano. 'Erant hæc rhoe.
'condienda oleo viridi, & aceto &

C A P. IX.

In Lacertos.

JUS in Lacertos elixos. Piper, ligusticum, cuminum, rutam viridem, cepam: mel, acetum, liquamen, oleum modicè: cum bullierit, amylo obligas.

Jus in pisce asso. Piper, ligusticum, thymum, coriandrum viridem: mel, acetum, liquamen, vinum, oleum, defrutum: calefacies, & agitabis rutæ furculo, & obligabis amylo.

HUMELBERGIUS.

IN Lacertos.] 'Piscium eorum, 'est Lacertus. Celsus.
'qui ex media materia sunt, 'Zitabis.] Lege, agitabis.
'quibus maximè utimur, tamen

'gravissimi sunt, ex quibus salsa-
'menta quocq; fieri possunt, qualis

C A P. X.

In Thynno.

JUS in Thynno. Piper, cuminum, thymum, coriandrum, cepam, uvam passam: acetum, mel, vinum, liquamen, oleum: calefacies, amylo obligabis.

Jus in Thynno elixo. Piper, ligusticum, thymum, condimenta moretaria, cepam, caryotam, mel, acetum, liquamen, & oleum & sinape.

L I S T E R.

L I S T E R.

cùm condimenta tantùm calefacienda fuerint.

Condimenta moretaria.] Vide**C**alefacies.] Thynnus itaq; antè vel assus vel elixus fuit;

suprà l. 6. c. 4.

C A P. XI.

*In Dentice.***J**US in Dentice asso. Piper, ligusticum, coriandrum, mentham, rutam aridam, malum cydonium coctum: mel, vinum, liquamen, oleum: calefacies, amylo obligabis.*In Dentice elixo.* Piper, anethum, cuminum, thymum, mentham, rutam viridem: mel, acetum, liquamen, vinum, oleum modicè: calefacies & amylo obligabis.

HUMELBERGIUS:

cibarium usum receptus; habet dentes ferè exertos, unde & nomen; quibus etiam piscatores laedere consuevit.

IN Dentice.] Dentex formâ auratæ similis, verum major, in

C A P. XII.

*In Aurata.***J**US in pisce aurata. Piper, ligusticum, careum, origanum, rutæ baccam, mentham, myrthæ baccam, ovi vitellum: mel, acetum, oleum, vinum liquamen: calefacies, & sic uteris.*Jus in pisce Aurata assa.* Piper, coriandrum, mentham aridam, apii semen, cepam, uvam passam: mel, acetum, vinum, liquamen & oleum.

HUMEL-

HUMELBERGIUS.

A *Urata.*] Piscis est in cibis commendatus sapore, & e Lucrino lacu concham depastus præ cæteris laudatior, nobiliorque.

Non omnis laudem præciumq; Aurata meretur :

Sed cui solus erit concha Lucrina cibus. Martialis.

Qui etsi tenerior, durus tamen est, authore Celso.

C A P. XIII.

In Scorpione.

J *US in Scorpione elixo.* Piper, careum, petroselinum, caryotam : mel acetum, liquamen, sinape, oleum, defrutum.

In pisce Oenogarum. Teres piper, rutam, mel commifces, passum, liquamen, caranum, & igni mollissimo callefacies.

In pisce Oenogarum. Ut suprà facies : cum bullierit, amylo obligabis.

HUMELBERGIUS.

S *corpione.*] Hic dum manu tollitur, lædit, ut Echinus. Plin,

ratione l. c. 6.) *Asellos, Mullos & alios ejus generis pelagicos possimus exhibere : & eos potissimum, qui cum sinapi manduntur ;* cujus generis est *Scorpius.*

CASPER BARTHIUS.

Igni mollissimo.] Molle quidvis lene notat. *Eadem impones super carbones molles. Est mollis flamma medullas.* Virgilius.

Igni mollissimo.] De quo eleganter Cælius Aurelianus : *cinere calido maturanda.* Hujus autem temperandi plurima sunt artificia ; nempe *Thermospodium*, & quod Antiquis dicebatur per *duplex vas* coquere ; id quod recentioribus *Balneum Mariæ* audit ; nempe cum in lebere magno, in quo aqua fervens, exiguum vasculum inseritur.

L I S T E R.

Sinape.] Cum pisces saxatiles desunt (Galen, de attenuante victus

C A P. XIV.

In Anguilla.

JUS *in Anguilla.* Piper, ligusticum, apii, semen, anethum, rhun Syriacum, caryotam : mel, acetum, liquamen, oleum, sinape & defrutum.

Fus in Anguillam. Piper, ligusticum, rhun syriacum, mentham ficcā, rutæ baccas, ovorum vitella cocta : mulsam, acetum, liquamen, oleum : coques.

HUMELBERGIUS.

Anguilla.] In cibo damnantur omnes quocunq; tempore, duræ namq; concoctionis sunt & humorem viscidum generant. Lacustres marinis insuaviores sunt & pluris alimenti.

L I S T E R.

Fus in Anguillam.] De Anguillis Hiccius, libris de alimentorum materia scribit, *Succi bonitate Anguillas omnes alios pisces antecellere, esseq; ventriculo gratiores plurimis aliis piscibus : multum satiare, & corporis efficere plenitudi-*

nem, abunde nutrire. Athenæus. Idem Anguillas Macedonicas inter salsamenta reposuit.

————— Omnium sanè ut arbitror.

Quibus vescimur, *anguilla tanquam regina voluptatis*

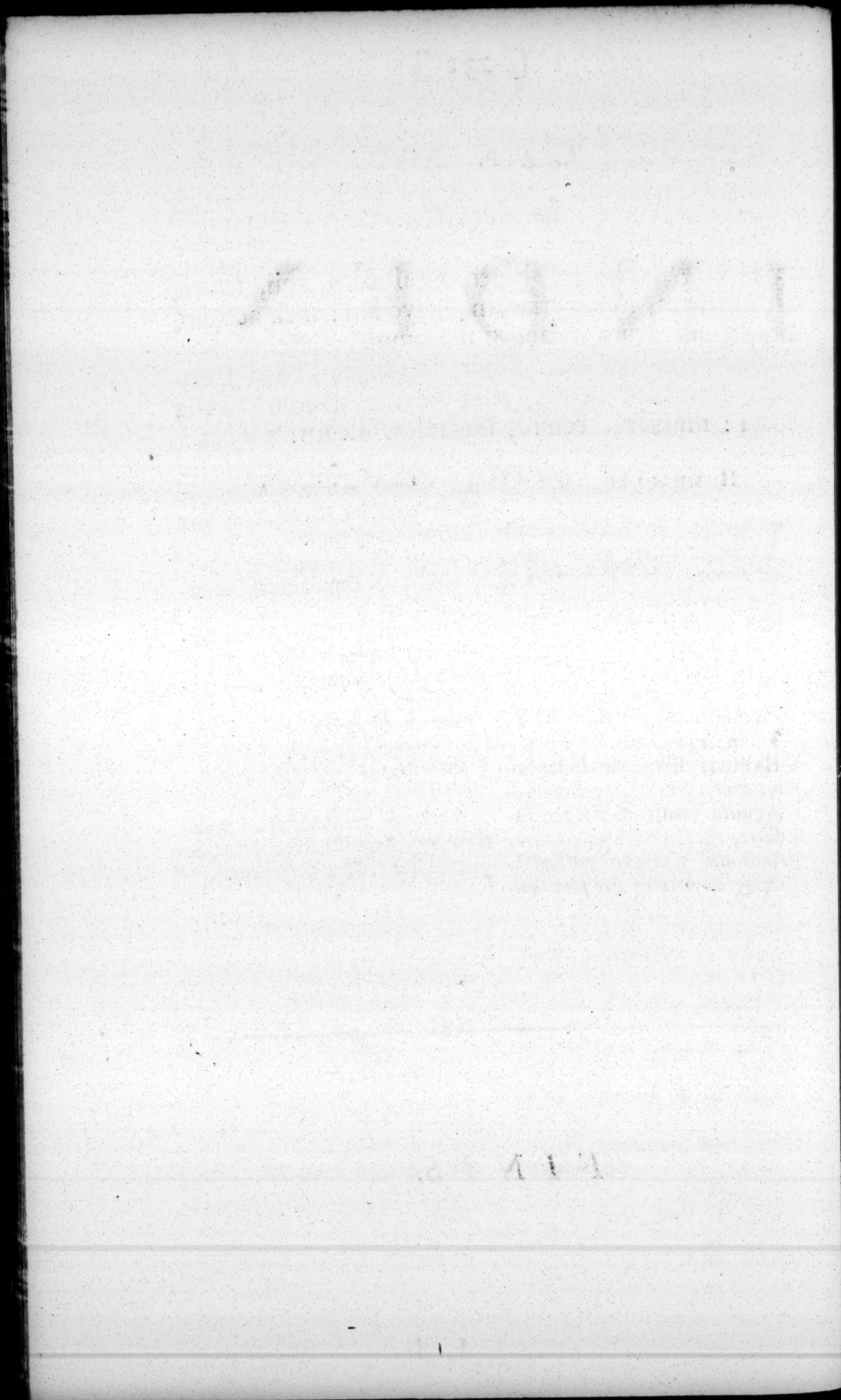
Obtinet principatum, solaq; piscium.

Natura est apyrenos : id est, tenera & liquefscens.

Archestratus apud Athenæum.

A tributis immunes apud Sybaritas, qui Anguillas venderent, & piscarentur. *Idem Athenæus.*

F I N I S.



INDEX

Verborum, loquutionum & rerum
in textu, notisq; contentarum.

N. *Notas*, numerus post N. *positus*, *Paginam* indicat.

A

- A** Edomen coques. L. V. c. 3.
N. 127, 159.
Absinthiatum Romanum L. I. c. 3.
N. 9.
Afinthium Ponticum. L. I. c. 3.
N. 9.
Absinthium Acoris sensum tollit,
idem de Lupuli floribus dici
potest. N. 12, 81.
Accipenter. N. 108.
Accurata & composita Rapæ.
L. I. c. 24.
Acetabulum quid. N. 54, 55,
195.
Acetabulum majus Olei. L. VIII.
c. 7.
Acetabulum minus Olei. L. VI.
c. 9.
Acetariorum preparatio. N. 82.
Acetum L. IV. c. 5. Aceti & salis
præstantia. N.
Acron. N. 116.
Acu pungere, ne creper. L. VII.
c. 7.
Adipes Phasiani recentes & præ-
duræ. L. II. c. 2.
Adordinare. L. IV. c. 2.
Æneum vas stanno obductum ob
puritatem saporis. N. 4.
Æropetes. L. VI. N. 135.
Æstimare patinam adversus ali-
quid liquidum. L. VII. c. 11.
Agitare ramo Satureiæ. L. VII.
c. 6.
Agnus. N. 190. crudus. N. 191.
Albamen Porri. L. II. c. 5. Alba-
men & capita Porrorum L. III.
c. 3. Albam. de Porris. L. IV.
c. 3.
Albamentum Ovi. L. V. c. 3.
Albor Ovorum. L. I. c. 6. N.
14.
Album Ovorum. L. VIII. c. 1.
Album Rosarum. L. I. c. 4.
Alex colatus. L. I. c. 6. N. 163.
manducatur cum alece & si-
nape. L. VII. c. 2. condiri ale-
ce.

INDEX.

- Aqua

I N D E X.

- Aqua nitrata. L. III. c. 15.
 Aqualicus. L. VII. c. 7. N. 165.
 Armilla petasonis. L. VII. c. 9.
 N. 167.
 Asaris. L. VII. c. 5. asareos scrupul. sex. L. VIII. c. 6.
 Asello pisci unde nomen. N. 101.
 107.
 Aselli fricti pulpæ. L. IV. c. 2.
 N. 107.
 Asparagi. L. III. c. 3. N. 68. L. IV. c. 2. succus asparagi. ibidem. N. 106. asparagorum præcisuræ. ibidem. trita & vino colata. ibidem.
 Asparagi succus & præcisuræ in jure. N. 106.
 Asparagi citò coquuntur. N. 68.
 eorum ficcatio. N. 68.
 Asparagis vis quædam septica ex Urina foetida. N. 68.
 Assare, subassare. L. II. c. 1.
 Assaturæ. L. VII. c. 5. N. 160.
 Assatura in collari. ibidem N. 160.
 Assulas habere. L. II. c. 1. N. 49.
 Astacus. L. II. c. 1.
 Attagena. L. VI. c. 3. N. 139.
 Atramentum Sepiarum. L. V. c. 3.
 Avellana. N. 142.
 Avicellæ & Aucellæ. L. IV. c. 5.
 L. V. c. 3. L. VIII. c. 7.
 Avicularius. ibidem. N. 194.
 Aves Hircofæ. L. VI. c. 6. N. 143.
 Avium deplumatio & exenteratio. N. 144, 145.
 Avisapidior & altior. L. VI. c. 6. N. 143.
 Avis farina, oleo subacta, conrecta. ibid.
 Aves cur farinâ, strictim involvendæ. N. 143.
 Aulicoctium. N. 163.
 Aurata piscis. L. IV. c. 2. L. X. c. 12. N. 230.
- B.
- Bacca Lentisci. N. 81.
 Bacca myrtea exenterata. L. II c. 1. L. VII. c. 5.
 Bacca rutæ. L. X. c. 12.
 Baiæ. N. 219.
 A Balneo fumere. L. IX. c. 8.
 Batillus candens. L. 7. c. 9. N. 167.
 Batuere soleas. L. IV. c. 2. N. 104, 105, 110.
 Betæ minutæ. L. III. c. 2. N. 64.
 albæ L. IV. c. 5.
 Betarum media. N. 107.
 Bataceorum fascies. L. IV. c. 5.
 L. III. c. 11.
 Bilibris hordei. L. VII. c. 9.
 Boleti. L. VII. c. 13. N. 173, 174.
 coliculi Boletorum, thyrsi Boletorum. ibid. quales. N. 174.
 Boletare. L. II. c. 4. N. 49. L. 5. c. 2. L. VIII. c. 7.
 Botargo. N. 214.
 Botelli. L. II. c. 3. & boruli. N. 57, 58.
 Brassica Alexandria amara orientur. N. 63.
 Brassica elegans coctio. N. 63. ibid.
 Brassicarum Apiciana coctura
 Brassica celebre antidotum contra ebrietatem. N. 75.
 Bubula caro ejus præstantia. N. 187. sive vitellina. L. VIII. c. 5. N. 188.
 Buccellæ maceratæ, tractæ vel panis putæ. L. VII. c. 6.
 Buccellæ musteorum. L. VII. c. 9.
 Buccellæ majores. L. 7. c. 11.
 Bulbi. L. IV. c. 5. inversi. N. 119.
 L. VII. c. 12. N. 172.
 Bulbi fabriles. L. VIII. c. 7. in camino & ad fumum ficcati ut fabriles uvæ. N. 195.
 Bulbi ex Orchidum genere. N. 172. linea bulborum. N. 172.
 Bullire tres undas. L. VIII. c. 6.

I N D E X.

C.

- Caccabum.* L. II. c. 1.
Cacabulum. L. IV. c. 1. L. VI. c. 9.
Calamintha. L. III. c. 4.
Calcere in mortario. L. II. c. 3. N. 58.
Calix liquaminis. L. II. c. 2.
Callum vincere. L. II. c. 2. N. 54.
Callum. L. VII. c. 1. N. 153. *aprugnum.*
Callum porcinum. L. I. c. 9. N. 19.
Camerinum. L. I. c. 3. N. 9.
Cammarus. L. II. c. 1. *idem* qui *Astacus.* N. 48.
Candaule Athenæi. N. 93.
Cannæ. N. 156. 157.
Cantabrum. L. VII. c. 1. *in cantabro involvere.* N. 154.
Caporum testiculi. N. 150.
Caprea. L. 8. c. 3. N. 185.
Capus. L. 6. c. 9. N. 150.
Carabus. L. IX. c. 1.
Carænum. L. I. c. 33.
Carbones. L. I. c. 1. N. 3. *carbones appendi solere.* N. 3. *arida ligna.* N. 4. 6.
Carbones amaritudo non exigit. L. I. c. 3.
Cardamomum. L. I. c. 34. N. 45.
Cardui. L. III. c. 19. *cardui sylvestris radices, five asparagi antiquis tantum in usu.* N. 85.
Carice. L. VII. c. 9. *caricarum mira vis ad carnes teneras faciendas.* N. 168.
Cariotæ. L. I. c. 33. L. III. c. 4. *dactyli vel caryotæ.* L. VI. c. 1.
Carotæ five pastiracæ. L. III. c. 21. *carotæ veterum haud nostræ.* N. 88.
Caro porcina condita Anglicè Brawn. N. 20. 155.
Caro ferina. L. VIII. c. 1. *cervina.* L. VIII. c. 2. *caprina.* *ibid.* c. 3. *vitulina.* *ibid.* c. 5.
ovina. *ibid.* c. 4. *hædina & agnina.* *ibid.* c. 6. N. 190.
Carnis cuiusq; excellentia & gradatio. N. 53. 56.
Caro ægrè conservetur in æstate, at piscium & insectorum facillimè vel calediffimis regionibus. N. 18.
Carnis conservandæ alii modi. N. 18, 19.
Caseus. L. IV. c. 1. N. 90.
Caseus bubulus, sale conditus *ibid.* *vestinus.* L. IV. c. 1. N. 91. *caseus dulcis.* L. I. c. 33. N. 44. *recens.* L. IV. c. 2. *caseus mollis excaldatus.* *ibid.*
Castaneæ. L. V. c. 2.
Catillus ex lactucis Athenæi. N. 106.
Cavier an e filuro aut sit sturionis ova potius salita? N. 214.
Cepa. L. 2. c. 3. *ficca.* L. III. c. 4. 15. N. 69. *arida.* L. IV. c. 1. 91, 92. L. VIII. c. 9. N. 221.
Cepæ ficcæ Askcalonica. L. IV. c. 2. N. 103.
Cepæ pallacanæ. L. IV. c. 2. N. 110. N. 103. L. IX. c. 1.
Cepæ cur sunt aridæ, mitiores; fortè Ægyptiorum inventum. N. 92.
Cepe rotundum. L. VIII. c. 8. N. 101, 102.
Cepulla. L. VII. c. 6. *arida.* L. IX. c. 1.
Cepuros, i. e. Olitor. N. 62.
Cerafia. L. I. c. 20. *Angliæ indigina.* N. 30.
Cerebella costa. L. II. c. 1. *quatuor.* L. IV. c. 2. *cerebella dicta de minoribus quibusdam animalibus gallinarum puta aut porcellorum.* N. 51.
Celsinianus Porcellus. N. 195.
Porcelli testamentum. N. 196.
Cervus. L. VIII. c. 2. N. 184. *cervina conditura.* *ibid.*
Charaxarc.

I N D E X.

- Charaxare. L. VI. c. 9. scissuris. *Cochleæ exemptæ*. N. 197.
 ibid. *Cochlearum purgatio & quædam*
Saginato involuntaria. N. 177.
 Chartâ involvere. L. IX. c. 10. *Cochleare piperis: dimidium co-*
 N. 214. *chlearium & cochleare*. L. III.
 Chartâ Omentum cooperies. c. 10. quid. N. 54. 84.
 L. VIII. c. 6. N. 194. *Codiculæ*. L. VII. c. 1. N. 153.
 Chartâ præcludere. L. VIII. c. 7. *Coena dubia*. N. 107.
 N. 195. *Colare per colum*. L. IV. c. 2.
 Chartâ obrurare & fiblare. ibid. *Coliculus mollis, coliculatorum*
 Chartâ colligere lacinias. L. VIII. *minutiæ*. L. IV. c. 4.
 c. 8. N. 202. *Collare*. L. VII. c. 5. *elixum*.
 Charta antiquorum qualis. N. 1. *ibid. collare porcinum*. L. VII.
 Cicer. L. IV. c. 4. L. V. c. 8. c. 6. N. 161.
 Cicer Severi Deliciæ. N. 134. *Colocassium*. L. VII. c. 15. N. 176.
 Ciperus. L. I. c. 5. cyperis. L. VII. *acron colocassium. ibid.* L. V.
 c. 4. c. 5. c. 5. L. III. c. 4. L. IV. c. 4. *jus*
circelli isiatrici. L. II. c. 5. N. 60. *colocassium*. N. 69. 115.
circellus rotundus. ibid. *Colocassium coquendi modus, acron*
 Citrini. L. III. c. 5. N. 71. *colocassium*. N. 116. *rotulæ colo-*
 citrini cucurbitarum genus. N. 31. *casium, i. e. taleolæ*. N. 176.
 Citrium de Cucurbitarum quo- *Colorare destruto*. L. VIII. c. 1.
 dam genere. N. 114. L. VII. c. 6. *passio*. L. III. c. 20.
 Citrium purgatum intra foras. *cuminatum coloratum facies*.
 L. IV. c. 3. L. III. c. 21.
 Citri folia de Terebinthina aut *Columbæ*. L. VI. c. 4. N. 140.
 cedro. N. 12. *columbæ apud nos altiles &*
 Citri folia viridia. L. I. c. 4. N. 11. *rupestres*. N. 141.
 Citria. Citrum. L. I. c. 21. N. 31. *Combustura*. L. IV. c. 4.
 Clybanus. L. VII. c. 5. N. 161. *Compendia pulpæ*. L. II. c. 3.
 Cnici semen. L. I. c. 27. cnici *Complicare in rotundum*. L. VII.
 flores. L. 7. c. 6. L. VIII. c. 1. c. 4.
 N. 183. *Componere Ostrea*. L. I. c. 12.
 Coagulatum lac coquere. L. VII. *Comprehendere melle*. L. III.
 c. 11. *Coagulum*. L. VIII. c. 6. c. 12. N. 84.
 Coctura dimidia. L. VI. c. 2. N. *Conbullire donec spisset*. L. VIII.
 138. *media coqui*. L. IV. c. 3. c. 8.
 Coctura media. ibid. *prope co-*
 cturam. L. VI. c. 7. *cocturam*
 adjicere. L. IV. c. 3. *prima*
 coctura. N. 138. *Conchicla cum faba*. L. V. c. 4.
 Cochleæ terrestres. N. 177. N. 130. *Conchicla cum faba*.
 Cochleæ elixæ. L. IV. c. 5. N. 119. *apud nos eduntur*. N.
 Cochleæ mirifice ad Venerem. *ita & ipsa pisa quædam, de*
 N. 178. *maxime earum cer-* *pisa simplici. ibid.*
vices & quare. N. ibid. *Conchicla commodiana. ibid.* N.
 Cochleæ pasta lacte. L. VII. c. 16. 131. *Conchicla farilis five*
 N. 177. *conchiclati pullus vel por-*
cellus. ibid.

Conchyliæ.

I N D E X.

- Conchylia. L. IX. c. 7. L. I. c. 29. N. 39. conchyliorum omne genus. L. IX. c. 7. N. 211.
 Concidere particulatim. L. VIII. c. 7.
 Condimentum. L. II. c. 4. N. 2.
 Condimenta coctiva. L. IX. c. 4. N. 209.
 Condimenta moretaria. L. X. c. 10. L. VI. c. 4.
 Condimenta viridia. L. III. c. 4. N. 70. L. VIII. c. 1. L. VI. c. 5.
 Condimenti scrupuli sex. L. VII. c. 5.
 Condimentum iis mittere. L. VII. c. 4.
 Condimentorum ratio a medicis instituta. N. 161.
 Conditura his superadjicitur. L. VII. c. 4. N. 2. 76.
 Conditura piscium marina. N. 21.
 Conditura de Ostreis. L. IV. c. 2.
 Conditura veneta. N. 221.
 Conditurarum ratio a medicis instituta, usus coquis relictus. N. 104. 2. 4, 7.
 Conditum camerinum. L. I. c. 3. N. 9.
 Conditum masticatum, conditorum plura genera ab Helio- gabalo inventa. N. 4.
 Conditum melizomum. L. I. c. 2. N. 7.
 Conditum paradoxum. L. I. c. 1. N. 2.
 Conditum rosatum & violatum. L. I. c. 4.
 Conger. L. X. c. 2. N. 223.
 Congium. N. 2.
 Constringi ex lino. L. VIII. c. 1.
 Consuitur & sic coquitur.
 Contingere. N. 87.
 Cooperire. L. 8. c. 6.
 Copadia porcina. L. V. c. 1. L. VII. c. 6. N. 160. hædina vel agnina. L. VIII. c. 6.
 Copis culter barbaricus. N. 163.
 Coquere in se. L. IV. c. 3. N. 66.
 Coquinariæ artis quædam Ostentatio. N. 107. de re coquinaria plurimi medici antiqui scripserunt. Præfat.
 Cordula. L. IX. c. 10. N. 213.
 Coriandrum viridem & semen. L. IV. c. 3. N. 42.
 Corium reddere. L. VII. c. 9. N. 167. 183.
 Coria singula. L. 4. c. 2. per singula coria substernere. N. 102. 105.
 Cornulus. L. VIII. c. 1.
 Cornuta. L. X. c. 3.
 Coronam bubulam aspergere. L. IV. c. 2.
 Costus. L. IX. c. 8. costum. L. I. c. 30.
 Cotonea five cydonea mala. L. I. c. 19. L. IV. c. 2. defrutum de cotoneis. N. 54.
 Craticula. L. VII. c. 2. in craticula subaffare. N. 156.
 Creta argentaria ad candorem. L. II. c. 2. e terris figillatis. N. 55, 56.
 Cribellare & ad levissimum pulverem redigere. L. I. c. 5.
 Cribrare. L. I. c. 5. N. 13. Cribellare.
 Crines Loliginis. L. II. c. 1.
 Crocus. L. I. c. 1, 3. N. 183.
 Crocus adversus crapulam. N. 5, 3.
 Crocomagma. L. X. c. 8. N. 226.
 Cucumeres. L. III. c. 6. rasi, cucumerum præparatio. N. 72.
 Cucurbitæ longæ Anglis ignotæ earum conservatio in hyemem. N. 70.
 Cucurbitæ callosiores ad gustum. N. 69.
 Culter eburneus vel osseus, ita cultellus succineus. N. 105.
 Cultello aperire. L. VII. c. 7.
 Cumana. L. IV. c. 2. N. 101. in cumana

I N D E X.

- cumana compones. ibid. cumana munda. L. V. c. 4. N. 131.
 L. VI. c. 6. in cumana colas. L. VII. c. 11.
 Cumana ollæ quoddam genus spongiosa : fictilia vitreata novum inventum. N. 131.
 Cuminum. L. I. c. 32.
 Cuminum Æthyopicum aut Syriacum aut Lybicum. L. I. c. 32.
 Cuminum minutum asperges. L. IV. c. 2.
 Cuminum tantum quantum quinque digitis tollis. L. IX. c. 13.
 Cummatum. L. IV. c. 2. L. I. c. 29. N. 39.
 Cuniculi. L. II. c. 2.
 Cupressus. L. I. c. 7.
 Curare pisces. L. IV. c. 2. N. 104.
 ostrea. ibid.
 Custodire, ut rosam a rore ficcam mittas. L. I. c. 4. N. 11.
 custodire multo tempore. L. I. c. 22.
 Cyathus. L. IV. c. 2.
 Cymæ & coliculi. L. I. c. 9. non inter opsonia numerandi. N. 75.
 coliculorum folia, ibid. Cymatra. N. 75.
- D.
- Dactyli ossibus torridi. L. I. c. 1. N. 6. pingues. c. 32.
 Dactyli vel carioræ. L. VI. c. 1. omne genus dactylorum. L. VI. c. 5. dactyli exoffati. L. VIII. c. 7.
 Damascena. L. IV. c. 5. pruna vel damascena enucleata. L. VI. c. 2. L. VIII. c. 6. L. X. c. 1, 6. macerata. L. VIII. c. 2, 4. N. 185.
 Decarthare. L. VII. c. 5. N. 167.
 Decoquere vinum. L. I. c. 1. N. 2.
 Deformare Ificia. L. IV. c. 2.
- Defrutum ejusq; usus. L. I. c. 19.
 Defrutum caricarum, quod Romani *colorem* vocant. L. II. c. 2. N. 56.
 Defrutum de Cotoneis. L. II. c. 2. quod sole fervente in mellis substantiam cogitur.
 Defrutum ex vino rubro, colorare defruto. N. 183.
 Dentex. L. IV. c. 2. L. X. c. 11. N. 229.
 Depilare. L. II. c. 2. N. 55. depylatæ amygdalæ.
 Designare Offellas in cute. L. VII. c. 4. N. 159.
 Despumare. L. I. c. 1. L. IX. c. 3. despumatio mellis ut commodè fiat ex mora atq; iterata fervefactione. N.
 Diabotonum. N. 221.
 Discus. L. II. c. 5. N. 60. versare in discum. L. IV. c. 1. in disco vertere. L. VII. c. 11. impensam indisco pones. L. VIII. c. 6. in disco sumi, L. VIII. c. 8.
 Dispergere oleum. L. IV. c. 2.
 Dolium musti. L. I. c. 4.
 Doliolum vitreum. L. I. c. 13.
 Ducere. L. IV. c. 2. N. 103.
 Dulcia de melle. L. I. c. 14. N. 25.
 Dulcia domestica, ex melle. L. VII. c. 11. dulcia piperata. ibid. N. 170. 171. dulcia domestica, titulus frugalis. N. 171.
 Duploides substernere. L. IV. c. 2. N. 102.
 Duracina persica. L. I. c. 26. N. 35. 70.
 Duracina primotica pusilla præcoqua, i. e. persica mala. L. IV. c. 5.
- E.

I N D E X.

E

Echinus. L. IX. c. 8. Salsus. ibid. L. VII. c. 8. N. 211. 212.
 Echini recentiores. L. IV. c. 2. N. 102.
 Edulia ficta atque irrita. N. 218.
 Ejicere utriculū de Porcello. L. VIII. c. 7.
 Elixatura. L. IX. c. 1. Elixā. L. VII. c. 6. N. 163. Elixare. L. II. c. 1.
Embamma. L. III. c. 18. N. 83. L. VIII. c. 7. N. 184.
Emphraclum Baianum. L. IX. c. 14. N. 219.
 Enchrasicoli, hodiernum garum. N. 107.
 Enervare. L. II. c. 1. N. 49. cerebella. L. IV. c. 2.
Epimeles, i. e. accuratus & diligens. N. 1.
 Erucæ succus. L. VII. c. 12. N. 172. semen. L. VIII. c. 1. L. I. c. 27.
 Excaldata caro. N. 190.
 Excavare panem. L. IV. c. 1.
 Exenterare a gutture. L. VIII. c. 7. bacca myrtæ exenteratæ. N. 183.
 Exfoliare rosas. L. IV. c. 2.
 Exinaniri intestina integra. L. VIII. c. 6.
 Exinanire in patella ænea. L. II. c. 1. N. 49. in boletari. ibid.
 jus exinantes in patinam. L. III. c. 14.
 Exornare. L. II. c. 5.
 Exoffare pisces. L. IV. c. 2.
 Exoffare pullum a pectore. L. V. c. 4.
 Exoffari a gula. L. VIII. c. 6.
 Exoffari per gulam in modum Utris. L. VIII. c. 7.
 Expuere humorem. L. VII. c. 4.

F

Faba. L. V. c. 3. N. 127. c. 4. N. 130.
 Faba nondum condita. L. III. c. 10.
 Fabaciæ virides. N. 133. Baianæ. L. V. c. 6.
 Fabri. L. *Nonnius* notatur. N. 77.
 Fabriles bulbi. N. 195. fabriles Uvæ. ibid.
 Facere farinam ex Necho. L. XI. c. 14.
 Facere succum ex moris. L. I. c. 22.
 Facere in unum corpus. L. IV. c. 2.
 Faniculum. L. I. c. 35. semen. L. V. c. 1.
 Fenum Græcum in leguminibus numeratum. L. V. c. 7. N. 133.
 Farcimina costa integra. L. VIII. c. 7. L. 2. c. 5. N. 60.
 Farcire intestinum. L. II. c. 3.
 Farina L. III. c. 11.
 Farina oleo subacta. L. VII. c. 9.
 Fasces adligare. L. III. c. 2. in Fasciculum manu redigere. L. III. c. 12.
 Fatuum N. 103.
 in uno Ferculo mirifica omnium mistura. N.
 Fervere ad momentum. L. c. 5.
 Ferulā commotum. L. I. c. 1.
 Ficatū L. VII. c. 3.
 Ficatū præcidere ad cannam. N. 157.
 hepar immensum ex stagnante chylo supervacaneo. ibid.
 Ficedulæ curatæ. L. IV. c. 2. integræ. N. 102. . VI. c. 4.
 Ficedulæ ex succo asparagi. N. 106.
 Ficedulæ & melan coryphiæ eadem aviculæ, passim in Angliā: mira iis cantus dulcedo, *Chats* appell-

I N D E X.

- appellantur. N. 106.
 Fictilia Antiquorum non plum-
 bara, propter salubritatem æ-
 stimata. N. 131.
 Ficta edulia. N. 218.
 Ficus. L. I. c. 20.
 Fistula avicularii, rostro vesicæ
 bubulæ adligata. L. VIII. c. 7.
 Fistula percutere. L. IV. c. 2.
 N. 102.
 Fit ita farda. L. IX. c. 10.
 Flaccianus. N. 195.
 Folium. L. I. c. 1, 3. L. IX. c. 1,
 7. N. 2. Malabathri. N. 39.
 Folium Nardi. L. IX. c. 1, 7.
 Spica Indica & folium. L. IX.
 c. 8.
 Formare Isicia. L. II. c. 1. piscem
 in formella. L. IX. c. 13. N.
 217, 218.
 Frangere in medio. L. VIII. c. 7.
 Frerale. L. I. c. 5. N. 161.
 Fricare in se. L. II. c. 1. L. VII.
 c. 4.
 in Frigidum mittere. L. IV. c. 5.
 Frontinianus. N. 195.
 Frusta panis tria. L. IV. c. 1. su-
 minis cocti. L. IV. c. 2.
 Fumare. L. II. c. 5.
 Fungi faginei. L. VII. c. 13. N.
 173, 174.
 Fungi suilli. N. 174. vide spon-
 gioli & Tubera.
 Fungorum satio atq; cultura. N.
 87. ut optime coquantur. N.
 123.
 Fungorum præparatio apud ve-
 teres succineis novaculis &
 argenteo apparatu. N. 52. no-
 tatur Hardouinus. ibidem.
 in furnum mitti. L. VIII. c. 6.
 in Furno macerare. ibid.

G.

- Gallina. L. III. c. 4.
 Gallina candida suavior nigrâ.

- N. 150. ex Gallina Mattya, i. e.
 lautum quoddam ferculum. N.
 151.
 Garum ex Cammaris. N. 156.
 172.
 Garum hodiernum Enchrasicoli
 sunt. N. 107.
 Gari cujusdam confectio, N. 174.
 vide liquamen.
 Gigeria pullorum. L. IV. c. 2. N.
 103, 105. c. 5. L. V. c. 3.
 Glandulæ hædinæ. L. IV. c. 1.
 N. 91. porcellinæ. L. IV. c. 3.
 N. 113.
 Glandulæ porcinae, quæ *glandium*
 & *glandia* apud Plautum appel-
 lantur. N. 114.
 Glis. L. VIII. c. 9. N. 202.
 Glires condimentum. N.
 202.
 Glires cibum quotidianum etiam
 per hyemem capiunt. N. 203.
 Globus condimentorum. L. VIII.
 c. 8.
 Grus. L. 6. c. 2. ex rapis. ibidem.
 N. 138.
 Gruum nostrarum carnes valde
 amaræ; aliæ grues veterum
 fuerunt. N. 138, 139.
 Gustum versatile. L. IV. c. 5. N.
 119. infra tituli ratio: pa-
 tinam versas in lancem. N.
 119.
 Gustum de oleribus. ibidem.
 Gustum de Cucurbitis farfiliis.
 ibidem. de præcoquis. ibid.
 Gypsare. L. X. c. 1. L. I. c. 25.
 N. 27.
 Gypsata patina ad liquida pis-
 cium ossa. N. 221.

H.

- Hælieus*, i. e. Piscator. N. 221.
 Hardouinus in Plinium notatur.
 N. 174.

S

Hemina

I N D E X.

- Hemina conditi. L. IV. c. 2. Imponere ad vaporem. L. IV.
 N. 104. c. 2. supra ignem calidum. L.
 Hemina nucleorum. L. V. c. 3. IV. c. 4. supra ignem lentum
 N. 126. ibidem.
 Herba rustica. L. III. c. 16. N. Incaraxare. N. 142.
 81, 82. Includere in ificio. L. II. c. 2.
 Herba omnes virides. N. 224. Inducere. L. II. c. 2.
 Hædus five agnus syringatus. L. Inducta locusta. L. IX. c. 1.
 VIII. c. 6. tarpeianus, pasticus, Induta. N. 105.
 laureatus. ibidem. Inferre forbendum. L. II. c. 2.
 Hortulanus. N. 195. Inferre ad mensam. L. IV. c. 2.
Humelbergius doctissimus. N. 66. Infiblare. L. VIII. c. 7. N. 194.
 Hydrogarum, i. e. liquamen aqua Infundere vino. N. 11.
 cisterninâ temperatum. L. II. Infusio rosarum cur tertiata. N.
 c. 2. ad unum liquaminis acera- 12.
 bulum aquæ septem mittes. Insecta marina & pisces suum
 ibidem. habent condimentum. N. 205.
 Hydrogarata ificia. N. 53. Inferere folia rosarum lino. L. I.
 Hydromeli loco aqua pluvialis c. 4.
 ad tertias cocta ab Uvis fer- Intuba & lactuca. L. III. c. 18.
 vatis. N. 27. N. 83.
 Hyposphagma. L. V. c. 3. N. Involvere omento. L. II. c. 1.
 128. Involutare folia lauri. L. II. c. 1.
 Hypotrimma. L. I. c. 33. condi- Jocinora pullorum. L. IV. c. 2.
 mentum Stomachicum liqui- Jocinora porcelli & gallinarum.
 diusculum. N. 44. L. V. c. 5.
 Hyssopus Creticus. L. I. c. 27. Jocinora hædina vel agnina. N.
 169.
 I. Ificia notatio nominis. L. VII.
 Ificia c. 10. N. 48. in ificio inclu-
 dere. N. 55. 61.
 Jecuscula pullorum. L. IV. c. 2. Ificiola. L. II. c. 2. Ificia minu-
 Ignis lenis & thermopodium. Ificia minuta quadrata. L. V. c. 3. N.
 N. 110. 127. ificia marina. L. II. c. 1.
 Ignis mollissimus. L. X. c. 13. pusilla. ibidem. N. 51. omen-
 N. 230. ignis lentus. L. I. c. 1. tata. ibidem. plena. L. II. c. 2.
 L. VIII. c. 8. igni lento fervere. N. 55. hydrogarata. ibidem.
 L. II. c. 2. amydata. ibid. simplicia. ibid.
 ad Ignis vaporem ponere ut simulata. ibid. N. 52.
 caleat. L. II. c. 2. Ificia de piscibus & locustis He-
 Ignis accensio sæpius iterata in liogabalus primum instituit.
 coctionibus. N. N. 51.
 Impendere & implere: impen- Ificia tot ex more decumbendi
 sa est farcimentum. N. 104. ad mensam. N. 109.
 Impensa Tarentina. L. VIII. c. 7. Ificium *Tarentinum* deest. N.
 N. 195. impensa ificii. L. II. 114.
 c. 5. L. IV. c. 2. N. 100. c. 5. Juglans. L. III. c. 2. N. 66.

I N D E X.

- Jus album Galeni. N. 222. jus album. L. VII. c. 6. L. VIII. c. 8. jus alecatum. L. VII. c. 6. jus anetharum. L. VII. c. 6. L. IV. c. 5. jus Alexandrinum. L. X. c. 1. N. 221. jus candidum appellatum. L. VI. c. 9. L. V. c. 3, 5. L. VII. c. 6. jus colocasiorum. L. III. c. 4. jus crudum. L. II. c. 3. L. VI. c. 9. N. 149. jus diabrotonôn. L. X. c. 1. jura fermentia. L. VIII. c. 1, 2. jus frigidum. L. VIII. c. 2, 4. jusculum nigrum Lacedemoniorum. N. 155. jus pingue. L. VIII. c. 2. jus simplex. ibid. jus Tarentinum. L. IV. c. 2. N. 101. jus viride. L. VI. c. 5.
- De optimo jure contentio. N. 67.
- Jusculum facies & potabis. L. III. c. 2.
- Juscellum. L. V. c. 3. N. 127.
- L.
- Lac. L. IV. c. 2. N. 101.
- Lac filigineum. N. 177.
- Lacerti pisces. L. IV. c. 2. N. 103. L. X. c. 9. N. 228.
- Lacinia. N. 201.
- Lactantia. L. VII. c. 11. lactaria & lacticina. N. 171.
- Lactis usus in herbis coquendis. N.
- Lactuca agrestis soporifera. N. 83, 84.
- Lactucæ. L. III. c. 15. cur olim in fine cenæ, mox sub initio ejus sumptæ fuerunt. N. 80, 81.
- Lactucarum conservatio in hyemem.
- Laganum ponere, i. e. superponere. L. IV. c. 2. N. 102.
- Laganum diplois. L. IV. c. 2. N. 108.
- Laganum fistulâ percutere. ibid.
- Lagena. L. I. c. 6.
- Lanx. L. IV. c. 5. N. 118. in lancem mittis. L. V. c. 3. imponis in lancem. L. VI. c. 2. in lance inferre. L. VIII. c. 7.
- Laridum. L. VII. c. 9. N. 168.
- Lasceratum. L. I. c. 30. N. 40.
- Lasceris radix. L. II. c. 1. N. 23.
- Lasceris uncia, ut toto tempore utaris. L. I. c. 13. N. 29.
- Lascer in ferulis nascitur, Vitruvius auctor. N. 24.
- Lascer Parthicum. L. III. c. 13. N. 41.
- Lascer Cyrenaicum vel Parthicum. L. I. c. 30. L. VII. c. 1. N. 40, 41.
- Lascer Cyrenaicum. N. 154.
- Lascerpitii Cyrenaici usus & laudes. N. 41. Serpe, Sylphion Græcis. ratio nominis & vires. N. 41, 42.
- non Assa fatidia hodierna. N. 24. 41. 161.
- Lauri bacca una. L. VII. c. 4.
- Laurus viridis. L. VIII. c. 7. lauri folia non vetusta. L. I. c. 5. 7.
- Laureatus. N. 195.
- Laxamentum habere---perlaxare. L. VII. c. 7.
- Leguminum salubritatis ratio, fabarum putâ & cicerum. N. 130.
- Lenticulæ. L. IV. c. 4. L. V. c. 2. ex spongiolis five fungulis. lenticula de castaneis. ibid. N. 123.
- Lentisci bacca. L. III. c. 17.
- Lepus. L. VIII. c. 8. N. 201. madidus. ibid. farsus. ibid. minimal ex sanguine jocinore & pulmonibus leporinis. L. VIII. c. 8.

I N D E X.

- Lepus, Passenianus.** ibid. ificiatus. Longanones porcini farfi. L. IV. ibid. farfilis. ibidem. c. 2. N. 101, 105, 106.
- Leporum jecora & pulmones in** Lucanicæ. L. II. c. 4. L. IV. c. 2. delicils fuisse apud Veteres. N. N. 58.
- Viscera omnia de lepore edu-** Lucanicas breves concides. L. lia ut cor, renes, item jecur IV. c. 5. N. 119.
- & pulmones, precipue autem** Lucretiana patella, L. IV. c. 2. sanguis, qui suavissimus. N. N. 110.
- 201. innumeræ istius animalis** Lumbelli. L. VII. c. 1. N. 153.
- condituræ. N. 201. Britanni** Lupuli flores Acoris sensum tol-
leporem non gustant, N. 201. lunt. N. 12. 81.
- Leucozemus.** N. 150. Lupus piscis. L. IV. c. 2. 104.
- Ligna arida.** L. IV. c. 1. N. 4. Lutulentum piperatum. L. II. c. 2. N. 54.
- Ligna costilia qualia.** N. 4. c. 2. N. 54.
- Ligusticum** L. I. c. 29. L. IV. Lyare. L. IV. c. 4. L. V. c. 1. N. c. 5. N. 39. 121.
- Liquamen.** L. I. c. 17. optimum. Lyata pulpa. L. V. c. 1. 3.
- L. II. c. 1. N. 51. L. VII. c. 7. M.
- fociorum garum unde dictum,
& ex quibus piscibus con-
fectum. N. 165.
- Liquamen verbum serò a Ro-** Macerare ex oleo. L. IV. c. 2.
manis usurpatum. N. 16. damascena macerata. N. 185.
- Liquaminis varia genera è Geo-** Madescere. L. VIII. c. 1. N. 182.
ponicis. N. 17. Mala. L. I. c. 20. earum pernicies.
muræ genus. N. Liculmen N. 30.
- a Græcis inferioribus vitiose** Mala granata. L. I. c. 18.
dictum, certe scriptum. N. Mala cydonia. L. I. c. 19. malum
156. cydonium coctum. L. X. c. 11.
- Ligula mellis.** L. III. c. 10. li- Mala cur ramulis & foliis colli-
gulæ duæ mellis. L. VIII. c. 6. genda. N. 29.
- N. 169. Mala fructuq; omnigeni propriis
succis melius conservantur. N. 32.
- Locusta.** L. IX. c. 1. L. II. c. 1. Malobathrum. L. IX. c. 1, 7. L.
N. 49. i. e. Carabus. I. c. 29. N. 39.
- Locustæ resta.** N. 205. Uva. i. e. Malvæ L. III. c. 8. medica-
Ova. ibidem. mentosæ. N. 73.
- Locustæ stomachus ingens paren-** Manducare. L. IV. c. 2. L. II.
chymatosus. N. 201. in lo- c. 1. L. VI. c. 2.
custa M. Apicii nulla fit men- a Manu. N. 81.
- tio. N. 206.
- Loligo.** L. II. c. 1. N. 49. L. IX. Massa carnis leporinæ. N. 202.
- c. 3. N. 208. farfilis. ibidem. Mastice. L. I. c. 1. N. 4.
- Loliginis crines & preparatio.** N. de Mariano nomine Ciceroni fa-
49. 51. miliari. N. 113.
- Loliginis ensis corneus.** N. 51. Mediana Betarum. N. 107. &
Lomentum ex faba factum. L. I. Malvarum. L. IV. c. 2.
- c. 6. N. 14. Mediare. L. III. c. 9. N. 74.
- Medulla

I N D E X.

- Mēdulla filiginis. L. II. c. 1. N. 50. in medullam mittere. N. 77.
 Mel castum. L. VII. c. 11. coctum. ibid. N. 171. L. I. c. 1, 2. despumatum. L. I. c. 2.
 Mel ex olei naturā, flammamq; concipit. N. 26.
 Mellis exitus solutior. L. I. c. 1, 2. mellis despumatio. N. 4, 7. melle aspergere. L. I. c. 1, 2.
 Melizomum. L. I. c. 2. N. 8.
 Melones. L. III. c. 7.
 Melones hodierni veteribus prorsus ignoti. N. 73.
 Membranam cochlearum tollere, ut possint prodire. L. VII. c. 16. N. 177.
 Mensæ secundæ. N. 67. ad Mensas decubitus minutilia requirit, sessio verò res integras admittit. N. 109.
 Mentha ficca. L. I. c. 29. arida. L. IV. c. 1. N. 39.
 Merulus piscis. L. IX. c. 9.
 Merum optimum. L. VII. c. 14. N. 176. L. III. c. 9, 10.
 Minutal marinum Apicianum. L. IV. c. 3. N. 113, 114. Tarentinum: Matianum: dulce ex citriis. N. 114. ex præcoquis: ex jocinoribus, & pulmonibus leporis: ex rosis, ibidem.
 Minutatim concisum. L. II. c. 5. minutatim facere. N. 105.
 Minutim succidere. L. VIII. c. 6.
 Miscere in cibo & in sapes. L. I. c. 13.
 Mittere in æneum vas. L. I. c. 1. in muriam. L. VII. c. 1.
 Mittere, verbum conviviale. N. 8.
 de suo modo & numero. N. 3.
 Momentum. L. I. c. 2. N. 7.
 Moretaria. L. I. c. 35. N. 46.
 Mororum conservatio ex proprio succo decocto. N. 32.
 Mortarium. L. II. c. 1. N. 49. 150.
 Mora. L. I. c. 22.
 Mugil. L. IV. c. 2. falsus, ejus ova falsa. N. 214.
 Mullus falsus. L. IX. c. 11. tarichus. c. 13. N. 217. affus. L. X. c. 4.
 Mulli. L. IV. c. 2. N. 103. jus ad Mullos recentes ex hepate liquato. N. 110. ex Mullo falsamentum, N. 217. Mulli hepar. N. 218.
 Mulsum. L. III. c. 2. N. 65. L. IV. c. 2. N. 110.
 Mundare stercus. L. VII. c. 16.
 Murix vis in diversos fructus. N. Murena. L. X. N. 226.
 Mustum. L. VI. c. 2. L. I. c. 4. N. 11.
 Musti natura explicatur. N. 12.
 Mustum hordeaceum defruto aut melli succidaneum. N.
 Mustei apii, i. e. apii radices recentes. N. 167. 170.
 Mymia. N. 109.
 N.
 Nardostachyon. L. VII. c. 6. N. 163. Nardostachyum. L. VIII. c. 2. a Navi. N. 149.
 Nechon quod Græci appellant. L. I. c. 14. N. 25.
 Nepeta montana. L. X. c. 8.
 Nitrum. L. I. c. 32. L. III. c. 1. N. 63. L. V. c. 2.
 Nitrum minus salubre. N. 63.
 Nix. N. 91.
 Nivem sub ora patinarum inspergere. L. IV. c. 1. N. 91.
 Novissima pars. L. VIII. c. 6.
 Nuclei pinei. L. I. c. 33. tosti. L. VI. c. 5. L. II. c. 3. pinei. N. 50.
 Nucleos cyathos duos. L. VI. c. 9.
 Nuçe vel nucleis vel pipere trito infarcias.

INDEX.

- infarcias. L. VII. c. 11.
 Nuces concisas, avellanas tostas.
 ibidem.
 Nuces juglandes. L. VIII. c. 8. N.
 100. 202. alvum movent. L.
 III. c. 2. N. 66. 100.
 Nux Pontica. L. VI. c. 5. i. e. a-
 vellana & Prænestina. N. 142.
 nux depilata. ibidem.
- O.
- Obligare. L. II. c. 1. ovis. L. III.
 c. 20. N. 86. L. IV. c. 2. amylo.
 L. IV. c. 2.
 Obligari de omento porcino in
 furno. L. VIII. c. 8.
 Ocymus viridis. L. V. c. 2, 3. N.
 126.
 Oenogarum. L. I. c. 31. an legi
 debeat elæogarum. L. II. c. 1.
 N. 43.
 Oenogarum simplex. L. III. c. 20.
 phasiani. L. 2. c. 5.
 Oenogarus. N. 195.
 Offellæ *Offienses*. L. VII. c. 4. a-
 prugnæ. ibidem.
 Offellæ & Offulæ, vocabuli ra-
 tio. N. 158, 159.
 Olei coctio ex aqua. N. 150.
 Oleum Hispanum. L. I. c. 5. L.
 VI. c. 9. Liburnicum. L. I. c. 5.
 N. 13. cur Hispano aut aliquo
 oleo Italico utatur, nisi ut His-
 panus ille fuerit.
 Oleum Liburnicum aromaticum
 fuisse ex olivæ naturâ. N. 13.
 Olei flos. L. II. c. 2. quid. N.
 54.
 Oleum viride propter austerita-
 tem quandam palato gratissi-
 mum. N. 123. 38.
 Olisatra. L. III. c. 12. N. 78.
 Olivæ virides de arbore sublatæ.
 oleum viride. L. I. c. 28. L.
 III. c. 9. L. V. c. 2. N. 38.
 Olivæ novæ fractæ. L. VI. c. 6.
 N. 143. Olivæ colymbades.
 L. VI. c. 9.
 in Olla includere. L. VI. c. 2.
 Olus molle. L. III. c. 15. N. 80.
 L. IV. c. 2.
 Olera. L. I. c. 23. non satis ma-
 tura. N. 32.
 Omentare. L. II. c. 1. N. 49. o-
 mento tegere. L. V. c. 3. O-
 mentum porcinum. L. VII.
 c. 14.
 in Operculo deponere. L. 5. c. 4.
 N. 130. in operculo compo-
 nere. L. IX. c. 10. N. 214.
 Opsonia alternis aptare. L. V. c. 3.
 N. 126, 127.
 Orbiculi tractio. L. V. c. 1. N.
 122.
 Origanum. L. I. c. 27. L. VIII.
 c. 4.
 Orinda. L. II. c. 2. N. 54.
 Oridia pro Oriza. N. 56.
 Ornare porcellum quasi aprum.
 L. VIII. c. 7. in modum apri.
 ibid. ornare a cervice. ibid. or-
 nare avem. L. VI. c. 7.
 Oryzæ succus. L. II. c. 2. N. 54.
Oprios. i. e. Leguminarius. N.
 121.
 Officula de pullis expromere. L.
 II. c. 2.
 Ostreæ. L. IX. c. 6. N. 210.
 Ostrea ut diu durent. L. I. c. 12.
 29.
 Ostreorum recentium conservatio
 an inventum, M. Apicii? N.
 22.
 Cur Ostrea & Conchylia pleraq;
 stomacho gratissima. N. 39.
 quatenus testacea, lapidifica.
 N. 40.
 Ostreorum pulpa, i. e. lacinia, five
 caro mollis a spondylo divisa.
 N. 107.
 Ovis ferus. L. VIII. c. 4. N. 186.
 Ova dura per medium incisa. L.
 IV. c. 2.

Ova

I N D E X.

- Ova cruda cum oleo dissolvere. Pastinacæ. L. III. c. 21.
 ibid. Patella. L. IV. c. 2. ænea. ibid.
 Ovorum coctorum media. N. L. II. c. 1.
 197. Tyrotarycha. ibidem. ficca.
 Ovi medium. L. IX. c. 2. ibidem.
 Ova sphongia. L. VII. c. 11. N. Parella fictilis. L. VII. c. 4.
 171. Ova apala. L. VII. c. 17. Patina. L. II. c. 2. L. III. c. 2.
 N. 179. N. 65. de asparagis frigida. L.
 Ova frixa elixa. L. VII. c. 17. IV. c. 2. quotidiana. ibid. N.
 N. 179. 100, 104, 106.
 Oxygarum. L. VIII. c. 4. Patina Piscium zomoteganite. L.
 Oxygarum digestibile. L. I. c. 34. IV. c. 3. N. 103. versatilis.
 propter semina. N. 45. ibidem. factilis. ibidem.
 Oxyporon. L. I. c. 32. L. III. c. Pavus & pavo. N. 54.
 18. N. 43. elegans condimen- Pelamis. L. IX. c. 12. assa L. X.
 tum ad concoctiones. N. 44. c. 5. N. 215. 225.
 Oxyzomus. N. 149. Pepones. L. III. c. 7. N. 72.
 Pepones & Melones ex cucume-
 rum genere. N. 72.
 Perca. L. X. c. 6. N. 225.
 Perdix. L. VI. c. 3. perdicem cum
 sua pluma elixare. ibid. N.
 140.
 Perdicum & turturum Saginatio.
 N. 139.
 Perna. L. VII. c. 9. N. 167.
 Perfica duriora. L. IV. c. 2. N.
 104. L. I. c. 26.
 Perfica duricina conservatione
 digna. N. 35. præcoqua. N.
 113.
 Pestilentia. L. I. c. 27. inter fe-
 bres intermittentes numeranda.
 N. 37.
 Petasones mustei. L. VII. c. 9. L.
 V. c. 3. N. 126. petasunculi.
 N. 167.
 Periol. L. I. c. 10. pecioli. ibid.
 c. 20. N. 30.
 Petronii ferculum ex carne por-
 cina. N. 155.
 Phaleoli. L. V. c. 8. cum lobis.
 ibid. N. 134.
 Phaseoli paratarii. L. VIII. c. 6.
 N. 190, 191. an parietarii?
 ibid.
 Phasianum. L. VI. c. 5.
 Phinz
- P.
- Palladius. N. 14.
 Pallicane sepæ appellatio Roma-
 na. N. 110.
 Palmulæ seu dactyli. L. VII. c. 11.
 Palumbus L. IV. c. 4. altilis. ibid.
 apud nos, quod scio, non ci-
 curantur, ut altilis fiant. N.
 140, 141.
 Palus. L. VIII. c. 11.
 Pander, i. e. omnitenens. N. 90.
 Panis Picentinus. L. IV. c. 1. A-
 lexandrinus. ibid. N. 91, 92.
 Panis forma tenuis. N. 171.
 Panis fermentatus validiora cor-
 pora efficit. N. 92.
 Papaver, Horat. de arte poet.
 N.
 Paradoxum. L. I. c. 1. N. 2.
 Paroprus. N. 149, 150.
 Paropsis unde derivatur. N. 126.
 Passenianus lepus, an Pescenianus.
 N. 202.
 Passum modicum ut dulce jus
 fiat. L. VII. c. 4.
 Passum ad colorem. L. VIII. c. 4.
 Passum vel defrutum. L. II. c. 1.

I N D E X.

- Phœnicopterus*. L. VI. c. 7. N. 145. ejus lingua. *ibid.* *Patinus* de ista ave notatur. *ibidem*.
Picari & gypsari. L. I. c. 17. N. 27.
Piper integrum. L. II. c. 5. L. IV. c. 2. L. III. c. 10. L. VII. c. 7. L. VIII. c. 7. *piperis grana integra*. L. IV. c. 2. N. 110. *piperis grana solida*. L. VIII. c. 8. L. IX. c. 10.
Piperis grana. L. II. c. 2. *unciaz*. N. 2, 4.
Piper minutum. L. III. c. 4. L. IX. c. 8. *piperis pulvis*. L. IV. c. 2.
Piper confRACTum. L. VII. c. 14. *piper confRACTum integrumve minus stomachum lædit*. N. 176.
Piper teres pridie infusum. L. II. c. 2. *quod bacca quædam siccata sit*.
Piper infusum ut tenerescat ante trituram. N. 56.
Piperatum ita ut piper cum liquamine teras. L. III. c. 14.
Piper album veterum, quomodo differat a nostro albo. N. 37.
Pira L. I. c. 20.
Pisces fricti & aceto calido perfusi, cur diu durent. N. 21. *maritima conditura*.
Pisciculi. L. IV. c. 2.
Piscis in formella fictus. N. 217.
Pisces & insecta facili concoctionis, ideo a veteribus appetiti. N. 205.
Piscium tantum non vivorum aut admodum recentium elixatio aut assatio. N. 222.
Pisces modica aqua elixandi. N. 222. *ex vino aquato*. N. *ibid.*
Pisces fluviatiles paucissimi numerantur. N. 225.
Piscium incisio obliqua & Spissa. N. 110. 222.
Piscium multorum ommissio a Romanis æstimatorum. N. 207.
Pisa. L. IV. c. 4. *Pisum*. L. V. c. 3. N. 126. 127.
Pisa farcilis. L. V. c. 3. N. 127.
Pisum Indicum. *ibid.* N. 126. 127.
Pisa Vitelliana five faba an fabæ quoddam genus? L. V. c. 3. N. 128.
Pisa adultera Versatilis. *ibidem*.
Pisum ex aqua pura optime coquitur. N.
Plasare ificia. L. II. c. 1. N. 49, 50.
Platycerotes. L. VIII. c. 2. N. 184. 185.
Polypodium radere. L. III. c. 2. *antiquissimi usus in culina*. N. 66.
Polypus. L. IX. c. 5. N. 209. *jus rubens*. *ibid.*
Polyteles. i. e. sumptuosus. L. VII. c. N. 153.
Pontica. L. VIII. c. 1.
Portcellus. L. VIII. c. 7. N. 194. *tener*. L. II. c. 2. *farsilis*. L. VIII. c. 7. *liquaminatus, tractomelitus*. *ibid.* *Vitellianus*. *ibid.* *Flaccianus*. *ibid.* *laurearus*. *ibid.* *Fontonianus*. *ibid.* *cenogarus*. *ibid.* *portcellus coctus ab ossibus*. *ibid.* *Celsinianus*. *ibid.* N. 196. *Hortulanus*. *ibidem*. *traganus*. *ibid.* *lacteus*. *ibid.* *lacte pastus*. N. 196.
Porcellus hortulanus Trojani compendium. N. 197.
Porcinæ carnis condituræ modus & ratio. N. 183.
Porcinæ carnis elegans quædam & vetusta conditura Anglicana. N. 154.
Porcinæ five suillæ carnis alia conditura. N. 154. *è suilla carne jusculum nigrum Lacedæmoniorum præfat*. N. 155.
Porri.

I N D E X.

- Porri. L. II. c. 2. requieti. L. III. c. 2. N. 65. L. IV. c. 5. maturi. L. III. c. 10. capitati. L. IV. c. 3. succidanei. L. VIII. c. 5.
 Porrum cum capillo suo. L. VIII. c. 8. N. 201.
 Porri requieti majoris virtutis. N. 64. 66.
 Porri capitati. N. 113. in prunis cocti. N. 76.
 Porri maturi. N. 107.
 Posca. L. IV. c. 1. in posca macerare. N. 90.
 Prandium caninum Varronis. N. 5.
 Prædurare spongiolos. L. III. c. 20.
 Projicere fasciculos. L. IV. c. 2.
 Propomatis five promussidis ratio. L. I. c. 1. N. 4.
 Pruna. L. I. c. 20. damascena. N. 138.
 Psittacus. L. VI. c. 7. avis Africana, leonibus data ab Helio- gabalo. N. 145.
 Psisana, L. IV. c. 4. psisanæ fucus. ibid. psisana Taricha. ibid. N. 115, 116.
 Psisana. & alica five succus psisanæ. L. V. c. 5. N. 132.
 Pugnum salis. L. III. c. 10. N. 76.
 Pulegium. L. III. c. 4. N. 70. aridum. L. IV. c. 1, 4.
 Pullus. N. 149. raptus. L. IV. c. 2. N. 101, 105.
 Pullus Parthicus. L. VI. c. 9. N. 149, 150. Numidicus. ibid. N. 149.
 Pulli femora jungere in porrectum. L. V. c. 4.
 Pullum aperire a navi. L. VI. c. 9. N. 149.
 Pullum a cervice expedire. ibid.
 Pullum aperire a pectore. ibid.
 Pullum prædurare. ibidem.
 Pullus oxyzomus. ibid. laferatus. paroptus. ibid. N. 150. elixus. cum jure suo. ibid. elixus cum Cucurbitis elixis. ibid. elixus cum colocastis elixis. ibid. Va- rianus. ibid. Frontonianus. ib. Tractogalatus. ibid. integer vel carptus. ibid. Farfiliis. ibid. leucozomus ibid.
 Pulmentarium ad ventrem ex institutione medicâ. N. 64. 66.
 In Pulmentum tundere. L. II. c. 1.
 Pulmones. L. VII. c. 10.
 Pulpa concisa. L. II. c. 1. bene tunsa & fricata. ibid. pulpa pulli. L. IV. c. 1. pulpæ pis- cium & pullorum. L. IV. c. 2. pulpæ ostreorum. L. IV. c. 2. N. 101. pulpa cesa. L. VI. c. 9. pulpis ex omni membro Glirium tritis. L. VIII. c. 5.
 Pultarium. L. III. c. 15. N. 80. in pultarium premere. L. VII. c. 12. pultarium novum. L. IX. c. 8.
 Pultes Julianæ. L. V. c. 1. de quo intelligendæ. N. 121. Tracto- galatæ. ibid.
 Pultes durissimæ. L. VII. c. 11. N. 170.
 Ad Pulverem levissimum redi- gere. L. VIII. c. 4.
 Purgatum Absinthium Ponticum. L. I. c. 3.
 Purgata a mole porrorum capita. L. II. c. 3. N. 57.
 Pyrethrum. L. II. c. 2. L. IV. c. 5.
 Pythagoras fabas comedere vetæ- vit. Item ejus Symbolum fuit *κνέμων ἀπὲρ χεῖρας*. N. 137.

Q.

- Quadrato ornare. L. VI. c. 9. N. 149.
 Quadratum imponere. L. V. c. 5. L. VIII. c. 8.
 Quartarium liquaminis, i. e. quarta pars, & quarta pars li- bræ. N. 54.

T

R.

I N D E X.

R.

S.

- Radere pisces. L. IV. c. 2. N. 103. mullos. ibidem.
- Ramuli & folia cum pomis legendi, ut diutius servantur. N. 29.
- Rapæ. L. I. c. 24. N. 33. 34.
- Rapæ five Napi. L. III. c. 13. N. 78.
- Rapæ effodiendæ ante gelu. N. 34.
- Rap. five Naporum elixatorum expressio. N. 79.
- Rapontium. N. 78.
- Redire in se. L. I. c. 1. N. 2. 3.
- Reexinanire in Cacabum L. IV. c. 2.
- Reus. L. VII. c. 8. N. 166.
- Retiaculum. L. VIII. c. 6.
- Raphani. L. III. c. 14. N. 79.
- Rhun Syriacum. L. X. c. 8. 14.
- Rhus peculiare condimentum in Muræna & Anguilla. N. 227.
- Romanos antiquiores primum nominat. N. 110.
- De Romanis loquitur, ac si is de iis non fuerit. N. 56.
- Rosa; patina de Rosis. L. IV. c. 2. rosacea olla. N. 107.
- Rosa inter Opsonia. N. 12.
- Rosarum tertiata infusio. N. 12.
- Rosatum. L. I. c. 4. N.
- Rostrum vesicæ. N. 194.
- Rotulæ cucurbitæ elixæ. L. VI. c. 2. N. 129.
- Rubellio. L. X. c. 7. N. 225.
- Ruta viridis. L. I. c. 12. arida. L. X. c. 11. L. VII. c. 6.
- Rutæ bacca. L. IV. c. 2. N. 102.
- ramus. L. IV. c. 2.
- Rutæ Surculus. L. X. c. 9. N. 43.
- Ruta singulare antidotum contra fungos. N. vide Fungos.
- Sabanus. L. VI. c. 2. Mundus. L. VI. c. 8. Elixam Sabano expressam. L. VII. c. 6.
- Sacrificiorum majorum cædendorum institutio. N. 19.
- Salacacabîa. L. IV. c. 1. N. 90.
- verè Apiciana. N. 90.
- Sal Ammoniacus. L. I. c. 27. Cyrenaicus. N. 36. unde oriatur. N. 37.
- Sal ventrem movet, maxime Ammoniacus. N. 37.
- Sal duplex, marinus & fossilis: utriusque differentia & usus. N. 183.
- Quî Sal optimus in conservatione carniû. N. 16.
- Sal confert digestionî, cur utilis contra pestilentiam. N. 37.
- Sales fricti & triti L. I. c. 27. cur numero plurali dicuntur.
- Sal frictus aliarum rerum virtutes fortius imbibit. N. 37.
- Sal simul tritus cum coriandro viridi. L. IV. c. 4.
- Sal catharticus fontium Angliæ quorundam. N. 37.
- Sales cathartici. N. 37. 54. conditi. L. I. c. 27. N. 37.
- Sal. L. III. c. 9. Salis pauca grana. L. VII. c. 10.
- Salsamenta dulcia fiunt ex aqua marina macerata. N. 21.
- Salsamentorum apparatus. N. 215.
- Salsitium. i. e. Salsum iscium. N. 50.
- Salsum pro falso. L. III. c. 20.
- Salsum coctum. N. 103.
- Salvia. L. VI. c. 6. L. IX. c. 11, 12.
- Sambucus. L. IV. c. 2. Semen de sambuco. N. 106.
- Sapores. L. I. c. 13. N. 23.

Sarcoptes

I N D E X.

- Sarcoptes*. i. e. carnifecus.
Sarda farfalis. L. IX. c. 10.
Sartago. L. X. c. 1. in Sartagine
offellæ friguntur. L. VII. c. 4.
Satureia. L. I. c. 26. L. II. c. 4.
ficca. L. III. c. 15.
Satyrium herba. N. 173.
Scarus omiffus. N. 110.
Scorpio piscis. L. X. c. 13. N.
230.
Selibra pulpa. L. V. c. 1.
Semuncia piperis. L. VIII. c. 6.
Semen excipere dactylorum. L.
VII. c. 11.
Sepia. L. II. c. 1. N. 49. *farfalis*.
L. IX. c. 4. N. 208, 209.
Sepiarum aramentum è suis con-
dimentis & quale. N. 127.
209.
Serpillum. L. X. c. 7.
Sextarium. L. I. c. 1, 7. N. 16.
pife. L. V. c. 4.
Sil Gallicum. L. I. c. 34. monta-
num. L. III. c. 3. frictum. L.
IV. c. 4.
Siligneum lac. L. VII. c. 16.
Siligines rafi, i. e. panes. N. 170.
Silphium. L. VII. c. 6.
Silurus. L. IX. c. 12. N. 217.
Simila. L. VII. c. 11. L. V. c. 1.
Sinape factum. L. VIII. c. 7.
Sinapi. L. I. c. 9. in sinapi & a-
ceto. N. 20. cum sinapi inferes.
L. II. c. 5. sinapi tempera. L.
I. c. 24.
Sifer omiffum & quare. N. 88.
Smaragdinum olus. L. III. c. 1.
N. 62, 63.
Sociorum garum. N. 165.
Solea. L. IV. c. 2. *Soleæ virgis*
perculsæ. N. 104, 105.
Sorba. L. IV. c. 2.
Spatula porcina. L. IV. c. 3. N.
113.
Spica movere. L. I. c. 7. N. 16.
Spica Indica & Spica Nardi. N.
4. L. I. c. 30. L. VI. c. 5.
Spica allii. L. IX. c. 13. N. 217.
Spica alii purgata. ibid.
Sphondyli. L. IX. c. 14. N. 219.
Spongiare. L. VII. c. 26. L. VIII.
c. 1.
Spongioli. L. II. c. 1. L. III. c. 20.
Spongioli five funguli. L. V.
c. 1. *Spongiolorum nervi*. N.
87. eorum propagatio. ibid.
veterum accuratio in iis condi-
endis. N. 52.
Spongizare. L. VII. c. 16. L. VIII.
c. 7.
Sportella palmea. L. I. c. 4. N.
11, 12. in retiaculo mitti ve
in sportella. L. VIII. c. 6. in
Sportella ferventi ollæ Submit-
tere. L. VIII. c. 7. in Sportel-
lam submissus pullus. L. VI. c.
9. N. 195.
Squilla. L. II. c. 1. N. 49.
Stanno vas æneum obductum ad
puritatem saporis. N. 4.
Stringi amylo. L. VIII. c. 8.
Struthio. L. VI. c. 1. N. 135. *Stru-*
thionis ova & carnes. N. 136.
Suadere L. c. 2. N. 7.
Subcultrare pulpas. L. IV. c. 2. N.
102.
Subcultratus Thynnus L. VIII.
c. 8.
Submittere L. III. c. 3. N. 68.
Substernere deploides. L. IV. c. 2.
Succus inspissatus ex quovis fru-
ctu. N. 32.
Sumen. L. IV. c. 2. N. 102, 109.
L. VII. c. 2. plenum. ibid. N.
156.
Sumen uber est, per totum abdo-
men extensum. N. 156.
Suminis nomen a quo primum
impositum. N. 153.
Supermittere jecur. L. II. c. 1.
Surclare. L. IV. c. 5. N. 118. *Sur-*
culo alligare. L. V. c. 4. de can-
nis *furclare*. L. VII. c. 2. in
furculis affigere. L. VII. c. 14.
T 2 Sur-

I N D E X.

- Surclare decussatim. L. VII. c. 4.
 Sus Chinenſis nigra, ejus uber. N. 109.
 Suis ficu Saginatae hepar, M. Apicii inventum, omiſſum. N. 157.
 Suspendi ad fumum. L. II. c. 1. L. VII. c. 7.

T.
 Tangere: frequenter tangitur, ut condituram ſuam omnem tollat. L. VIII. c. 8.
 Tarentina impenſa. N. 195.
 Tarpeianum. N. 190.
 in Tegula ponere. L. VIII. c. 9. N. 100.
 Temperare liquamine. L. II. c. 1. aquâ cisterninâ. ibid. c. 2.
 Tenere. L. IV. c. 2. 103.
 Tergilla. L. IV. c. 3. N. 113.
 Tefſellâ. L. II. c. 1. N. 49.
 Tefſella oblonga. L. IV. c. 5.
 de Tefſella ſua recludere. ibid.
 Tefſellatim concidere. L. I. c. 3. & melle implere. L. VII. c. 9.
 Teſticuli Caponum. L. IV. c. 3. N. 113, 114.
 Teſtus & Teſtum. N. 130, 161.
 Tetrapus. L. VIII. N. 182.
 Tetrapharmacum. N. & in præfat.
 Thalaffa. L. IX. N. 205.
 Thynnus. L. IX. c. 12. L. X. c. 10. N. 215, 229.
 Thymum. L. I. c. 27.
 Thyrmopodium. N. 100, 104, 110.
 Thyriſus lactucæ. L. IV. c. 2. N. 106.
 Torpedo. L. IX. c. 2. N. 207.
 Tractæ tres orbiculi. L. V. c. 1.
 Tractæ. L. II. c. 1. N. 49. ſiccata. L. VIII. c. 7.
 Tracta genus placenta. N.
 Tractam confringere. L. IV. c. 3.
 Tractum confringere. L. 6. c. 9.
 Trituræ globus. L. VIII. c. 1.
 Trituram accipere in mortario. L. VIII. c. 6.
 Trituram colligere & globum ex ea facere. L. VIII. c. 8.
 Trulla impenſa. L. IV. c. 2. de trulla refundere. ibid. trulla plena pulpæ. ibid.
 Tubera L. I. c. 25, 30. L. VII. c. 14. radere propter lutum aut arenam adhærentem. N. 176.
 Tubera omnium fungorum ſapidiffima, in *Anglia* reperta. N. 34.
 Tudiculare. L. 5. c. 2, 3.
 Turdus. L. VI. c. 4. turdorum pectora. L. IV. c. 2. N. 102. L. V. c. 3.
 Turdi exoſiati à pectore. L. V. c. 3.
 Turiones. L. VIII. c. 1. N. 182.
 Turſio. L. IV. c. 2. 102, 109.
 Turtur. L. VI. c. 3. N. 141.
 Tyropatina. L. VII. c. 11. N. 171.
 Tyrotaricha patella. L. IV. c. 2. N. 92, 102.

V.
 Vapor pro calore. N. 101.
 Supra Vaporem ignis ex operculo perforata coctio. N.
 Varro L. III. c. 2. N. 65. L. VII. c. 12. 172.
 Vas aneum. L. I. c. 1.
 Vas picatum & gypſatum. L. I. c. 17.
 Vafa cur penſilia ponenda. N.
 Vasculum picatum. N. 2. 4.
 Venationis omne genus. L. VIII. c. 2. N. 185, 186.
 Veneta piſcium conditura. N.
 de Venetiana Apicii editione conjectura. N.
 Venter porcinius. L. VII. c. 7. N. 164, 165.

Ventricis

I N D E X.

- Ventris solutio res medica est. N.
 Ventilatum. L. I. c. 7. N. 16.
 Ventriculi. L. VII. c. 7. N. 16.
 Versare in discum. L. II. c. 1. N. 49. L. IV. c. 2. subtiliter versare. ibid. versare in tabula munda. L. II. c. 1.
 Vini ros. L. I. c. 1.
 Vinum bonum. L. VIII. c. 6.
 candidum. L. V. c. 3. dulce. L. IX. c. 8. medium. N. 5.
 myrtheum. L. VI. c. 5. vetus. L. III. c. 9. ex atro candidum. L. I. c. 6. N. 14.
 Vinum mixtum aquatius. L. IX. c. 9.
 Vinum lene concoctionem adjuvat. N. 5.
 Vinum coctum lenius est. N. 6.
 Vini varii apparatus adulteratio. N. 15.
 Vinum conditum, i. e. Hypocraticum vulgo. N. 154.
 Vinum album Chium, i. e. falsum. N. 107.
 Violæ. L. I. c. 4. N. 11.
 Viridia cæparum. L. IV. c. 2.
 ex Viridibus herbis condimenta præsentaneo usui St. N.
 Vitellina. L. VIII. c. 5. N. 187, 118. vide bubula.
 Vitelli ovi. L. II. c. 3.
 Vitella ovorum. L. IV. c. 1. N. 91.
 Vitis alba. L. I. c. 6.
 Vitrificatio fictilium ex plumbo veteribus incognita. N. 27.
 Uncia Thebaica. L. I. c. 3. N. 10.
 Uncias piperis tritas. L. I. c. 1. N. 4.
 Sem Uncia. L. II. c. 2.
 Undæ. N. 190.
 Ungellæ. L. IV. c. 5. L. VII. c. 1. N. 159.
 Urtica ad medicinam spectat. N. 83.
 Urticarum usus superstitiosus. N. ibid.
 Urticæ. L. III. c. 17. L. IV. c. 2. L. IX. c. 14. bene lotæ. L. IV. c. 3. marinæ. L. IV. c. 2. N. 101, 107.
 Urticæ marinæ è Chocleis nudis sunt. N. 107.
 Uter. L. VIII. c. 6. earum lotio. N. 114.
 Utris. N. 185. Utriculus. N. 194, 195.
 Uva passa. L. I. c. 33. passa enucleata. ibid. L. X. c. 3.
 Uvæ virides. L. I. c. 17. N. 27. fabriles. L. VIII. c. 7. N. 28, 197.
 Uvæ ut diu ferventur. L. I. c. 15.
 Vulva tosta. N. 154.
 Vulvulæ. L. II. c. 3. N. 57.
 Vulvulæ steriles porcinæ è virgine sue castratâ. L. VII. c. 1. N. 153, 154.

Z.

 Zema. L. VIII. c. 1, 6.
 in Zirbo componere, L. VIII. c. 6. N. 190.
 Zomoteganite. N. 103.
 Zyma pro zema male ponitur. N. 183.

F I N I S.



ERRATA.

Praefat. pag. 4. lin. 7. l. *hac de re.* p. 3. l. ante penultima l. *condicum paradoxum.*] p. 4. l. 6. l. *hæc.* p. 8. l. 25. l. *decoctæ* 12. l. 20. l. *siccantur.* 16. l. 21. l. *liquetur.* p. 26. l. *uvarum.* 38. l. *salis.* 48. l. 7. l. *tracta.* 61. l. 4. l. *bubulæ.* 64. l. 20. l. *aquam.* 70. l. 24. l. *coctæ.* 76. l. *Betæ.* 79. l. 11. l. *Rapa.* *ibid.* l. ante penultima l. ii. 99. l. 30. l. *mundum.* 100. l. 10. l. *tractam.* 116. l. penultima l. *legendum.* 123. l. *in cacabum.* 134. l. *velut.* 145. l. 3. l. *Patinum.* *ibid.* l. *vestigia dant.* 172. l. 13. l. *legitimis.* 176. l. 18. l. *Stomacho.* 180. l. 18. l. *ferinæ.* 197. l. 24. l. *diversa.* 108. l. 11. l. *nostræ.*

CATALOGUS

Librorum, Scriptorumque ab Auctore Annotationum in Cœlium Apicium editorum.

Martini Lister è S. R. L. Historiæ animalium Angliæ tres Tractatus: *Unus* de Araneis, *alter* de Cochleis tam terrestribus, quam fluviatilibus, *tertius* de Cochleis marinis.

Quibus adjectus est *quartus* de Lapidibus ejusdem Insulæ, ad Cochlearum quandam imaginem figuratis, Londini 1678 4to.

De Fontibus medicatis Angliæ Pars prima, Eboraci 1682. 8vo.

Johannes Goedartius done into English, with Notes, the Figures most elegantly etched, by Mr. Francis Place, York 1682. 4to.

J. Goedartius de Insectis, in methodum redactus, cum Notulis. Item. Appendix quædam ad Historiam animalium Angliæ. Item Scarabæorum Anglicanorum quædam Tabula *nuda*, Londini 1685. 8vo.

Ad has verò Tabulas spectat liber quidam M. S. de Scarabæis Anglicanis, in Museo Oxoniensi servatus.

Appendix ad Historiam Piscium Francisci Willoughbiæ, Oxonii, 1687. Fol.

De Fontibus medicatis Angliæ exercitationes duæ, Londini 1684. 8vo.

N. B. is Liber sæpius jam editus est transmarinis regionibus.

Exercitatio Anatomica, in qua de Cochleis maximè terrestribus & Limacibus agitur, Omnium dissectiones Tabulis æneis, ad ipsas res affabrè incisus illustrantur. Londini, 1694. 8vo.

Sex exercitationes medicinales de quibusdam morbis chronicis, Londini, 1694. 8vo.

Exercitatio Anatomica altera, in qua maximè agitur de Buccinis fluviatilibus & Marinis, Londini. 1695. 8vo.

Exercitatio Anatomica Tertia Conchyliorum Bivalvium utriusque aquæ Londini. 1696. 4to.

Index Tabularum sive nova explicatio omnium figurarum Anatomicarum de Conchyliis prædictis tribus libris exhibitarum; hæ scilicet figuræ 22 Tabulis continentur, Londini 1698. Fol.

Historiæ sive Synopsis Methodicæ Conchyliorum Libri plures: quorum omnium picturæ ad vivum deliniatæ, cum titulis characteristicis exhibentur, Londini. 1685. Fol.

Octo exercitationes Medicinales: quarum prima de Hydrope: secunda de Diabete: tertia de Hydrophobia: quarta de Lue Venerea: quinta de Scorbuto: sexta de Arthritide: septima de Calculo: Octava de Variolis.

Altera Editio ab Authore recognita, Londini 1697. 12mo.

Iter Parisiense Anglicè, Londini, tertia editio. 1698.

Sanctorii Sanctorii de Medicina Statica Aphorismorum Sectiones septem, cum commentario. 12mo. Londini, 1701.

Hypocratis Aphorismi cum Commentariolo. 12mo Londini 1703.

Item hæc mea, fere Anglicè scripta, in Actis Philosophicis Londinensibus sparsim edita sunt.

Aff. Philos. Lond. Numero 65. modus quo Araneæ fila sua projiciant, perque summas nubes, in aere suspensæ, vehantur.

Num. 68. De quodam alterius generis insecto præter formicam, quod acidum quandam humorem daturum est.

Ibidem de filicidio ex Acere majore vulnerato.

Num. 70. de motu cujusdam humoris in arboribus, & quatenus circulari dici potest.

Ibidem alia nonnulla experimenta de iisdem rebus.

Ibidem de coloribus.

Num. 71. de folliculo cujusdam insecti *Kermes* congeneris.

Num. 72. De Musca quadam vivi-para. vide plura n. 160.

Ibidem, Aranearum Tabulæ Synopticæ exhibentur.

Ibidem, de quodam Scarabæo rubro, in *Hypocyami* foliis nidulante, cujus ova coccum tingunt.

Num. 73. Plura de isto insecto *Kermes* æmulo.

Num. 75. De Tuberculis quibusdam in plerisque herbis natis: quorum authores infecta esse creduntur.

Num. 76. de Insectis quibusdam odoriferis, &c.

Ibidem plura de Tuberculis herbarum & de Vesparum quarundam Ichneumena Vermiculis.

Num. 77. plura de iisdem rebus.

Num.

CATALOGUS.

Nam. 79. de plantarum Venis plurium generum, Animalium æmulis.

Nam. 83. de calculo è ranillis sub lingua exciso.

Nam. 87. de pilis quibusdam Animalis, vulgò, at falso equinis existimatis, è Scaræbo quodam excisis.

Ibidem, plura de Kermes.

Nam. 89. de Fungo quodam piperato.

Nam. 90. de Venis plantarum, deque succo. in eisdem Venis contento, ipsius sanguinis in Animalibus æmulo, &c.

Nam. 95. De chylo inficiendo in Cane diu famelico.

Item de glandulis in intestinis canum fragiformibus à me primum descriptis inventisque. Item de vermiculorum Speciebus caninum intestinis inventorum.

Nam. 100. Metallum quoddam ferri instar floris lactis liquidum & album.

Fungus quidam subterraneus bitumeniferus.

N. 101. De calculis quibusdam bovinis, sphaericis ipsius auri colore & splendore æmulis.

Nam. 110. Experimentum de salibus germinantibus è quibusdam metallis.

De fluore quodam Chrystallino.

De glosopetra quodam tricuspide non ferrata.

De quibusdam lapidibus iudaicis nostris lapidicinis inventis.

De vi electricâ lapidum, ad se resinam liquidam, tota substantia volatilem, attrahentium.

De vitrificando Antimonio cum quodam metallo nostro *Cauke* dicto.

Nam. 112. De Astroite.

Nam. 117. De erucis quibusdam vomitu ejectionis.

Nam. 143. Experimentum quo chylus coloratis venas lacteas subire demonstratur.

Nam. 145. de quodam Altari Romano, Caracallæ inscripto, ad fluxum *Tine* invento.

Item de aliis nonnullis inscriptionibus veterum Romanorum.

Nam. 147. Historia singularis cuiusdam Hydrophobici.

Nam. 149. de Parictinis quibusdam Romanis, Turricæ multangulari Eboraci visendis.

Ibidem, albedinis chyli ratio, & quid sit sanguini *mixtus*.

Nam. 155. De usu intestini cæci, ad excrementa figuranda.

Nam. 156. de quibusdam fontibus salinis Anglicanis, quomodo Sal marinus a fossili sale differat. Distillatio aquæ dulcis ex aqua marina ope plantarum marinarum.

Hi spiritus quoque è Plantis marinis ad ventos fortasse intra tropicos aliquid faciant.

Nam. 157. causa materialis terræ motuum è solis pyritidis germinantibus deducitur.

Ibidem de spontanea accensione Pyritarum.

Ibidem Tonitrua ac Fulgura ab eisdem Pyritidis.

Nam. 160. De quibusdam valde senibus

Nam. 164. ad Locorum picturas sive regionum cartas dictas distinguendas ex superficie terræ natura.

Nam. 165. ascensus & descensus ratio Mercurii in Barometro: item quid faciat ad salubritatem magnus iste ascensus in gelu.

Nam. 167. Experimenta de gelu: & ut differant glacies dulcis & marinæ aquæ. Item conjectura de origine nitri Ægyptiaci

Nam. 168. de calculo pyræformi è puero quodam exciso, ferreum stylum, in vesicam immisum, circumcrescente.

Nam. 169. de temporibus anni norandis

Nam. 175. ad Ornithologiam D. willoughbæi addenda.

Nam. 178. ad Piscium historiam addenda.

Nam. 197. responsa quædam ad tres questiones D. Dale de rebus quibusdam ad materiam medicam pertinentibus.

Ibidem purpuræ antiquorum figura exhibetur

Nam. 198. De Picatione Margaritarum in lacubus Hiberniæ aquæ dulcis.

Ibidem, Epistola à Virginia Dr. Banister.

Nam. 199. De Hæmatite, optimo ferri metallo.

Ibidem quæstiones à me propositæ cum responsis de quibusdam admirandis *Columnis astroite formibus* in Hibernia visendis

Nam. 200. Responsa ad quæstiones quasdam me propositas de Cupri metallo.

Nam. 201. de quibusdam lapidibus admodum duris, lævibus, & pellucidis instar adamantum: at Ombris, Brontiique congeneribus.

Nam. 203. Aciem sive Calybem conficiendi modus ejusque temperatura exponitur: quibus adjecta est conjectura de artificio, quo veteres Ægyptii usi sunt in Malleorum rostris inducendis, ad lapidem quemvis durissimum, Porphyrum puta, sive porphoreticum marmor dictum, Basaltemve dolendum, atque expoliendum.

Ibidem, Quædam Conchyliis à D. Witzgen.

Nam. 224. Succorum plantarum, maxime indigenarum Angliæ natura ac differentia.

Nam. 225. Herbarum quædam nostræ ad fœcæum selectæ, maximeque accommodatæ, quod perenni radice sint.

Nam. 229. Pectinis Anatomia.

Nam. 233. rasura venenata à dente Phocæ, ejus Symptomata & remedia.

Nam. 241. de Columnis quibusdam fossilibus admirandæ magnitudinis compositionisque Hiberniæ inventis.

Nam. 244. Animalcula, in semine masculino inventa, prolifica non sunt eorum animalium, ad quæ spectant.

Nam. 259. de perforanda terra ad inveniendos carbonem fossiles. Coria terræ exhibentur & quis sit eorum ordo in descensu sive in puteo defodiendo.

Nam. Origo Vitrioli albi ignota est: neque, adhuc quod scio, crystallorum ejus figura descripta est.

Nam. 284. Commentariorum in Sanctorium & Hippocratem supra expositorum aliqua ratio, certe quoad insensibilis perspirationis explicationem.

Hæc autem nostra habentur in Collectionibus Philosophicis D. Hookii.

Nam. 4. De fistilium quorundam circa Eboracum in ventorum fabrica, Romanorumque quibusdam inscriptionibus.

Nam. De quodam Animali Monstroso è Rhinacho cuiusdam piscis ejecto post vehementem dolorem plurium mensium.

